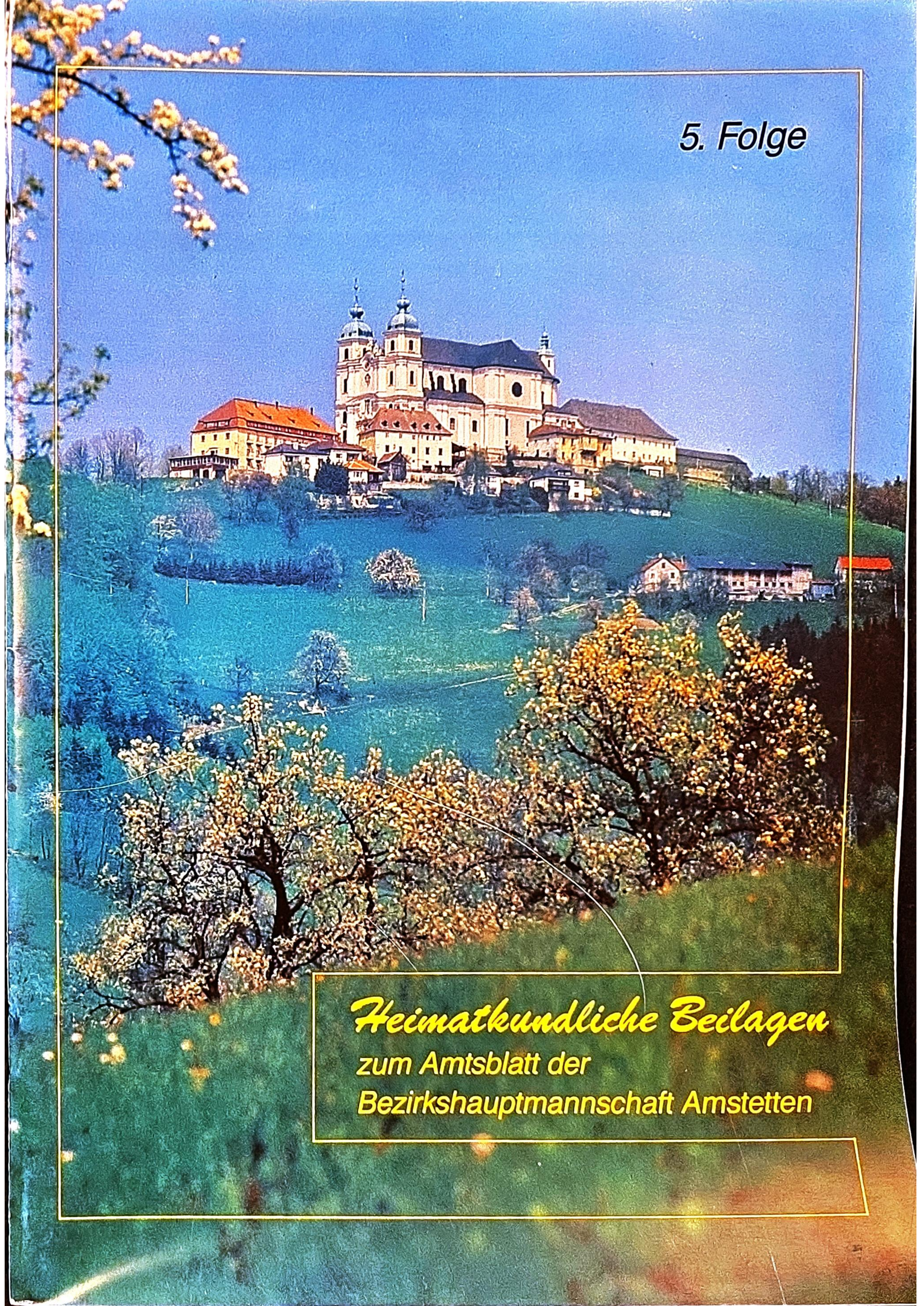

5. Folge
Heimatkundliche Beilagen
zum Amtsblatt der
Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Heimatkundliche Beilagen

zum Amtsblatt der
Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Sammlung der heimatkundlichen Beiträge des Jahres 1993

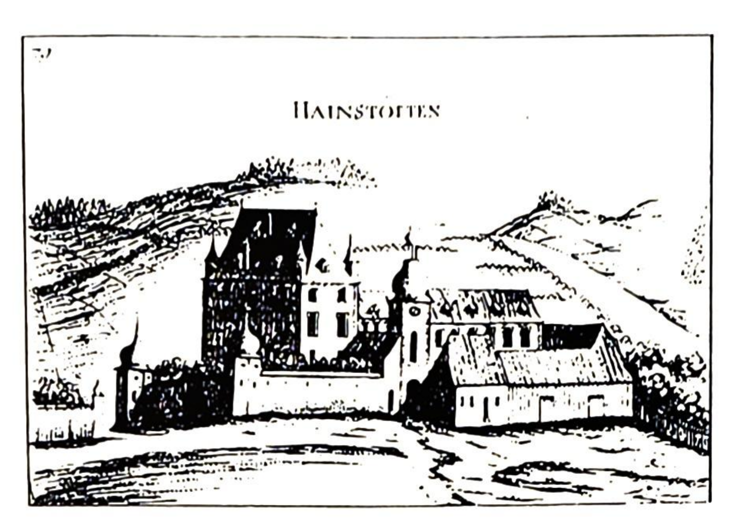


Medieninhaber und Verleger: Bezirkshauptmannschaft Amstetten, Preinsbacherstraße 11. — Für den Inhalt verantwortlich: Bürodirektor Paul Kowarsch, 3300 Amstetten, Preinsbacherstraße 11. — Druck: Druckerei Queiser Ges.m.b.H., 3300 Amstetten, Waidhofner Straße 48. Erscheinungsort und Verlagspostamt 3300 Amstetten, Niederösterreich. Foto Titelseite Hinterndorfer.

INHALTSVERZEICHNIS

Geschichte des Schlosses und Klosters Hainstetten

(KR. OStR Johann Stierschneider †)



Vischer Stich aus 1672

Hier in der Pfarre Viehdorf hatten einige Rittergeschlechter ihre Burgen und Schlösser. Bereits 1128 taucht der Name der Ritter von Viehendorf auf. Seit der Babenbergerzeit existiert die Pfarre Viehdorf. Der Name Viehendorf ist der Name eines Rittergeschlechtes. Seit 1312 sind auch schon namentlich Pfarrer erwähnt. Die Viehdorfer Ritter hatten großen Eigenbesitz. Sie konnten sich eine eigene Kirche am Ort leisten. Der Bischof von Passau hatte hier Besitzungen, einen Zehenthof. Die Namen der einzelnen Höfe sind in Urkunden angegeben. Da steht auch der Name »HAINSTETTEN«.

Viehdorf hatte ein 2. Schloß, die Burg Seisenegg, und gehörte auch einer ritterlichen Familie, wurde aber an die Wallseer verkauft. Das Schloß war in den letzten Jahren schon dem Verfall nahe, wurde privat von dem Herrn Ehrenconsul Wasibauer gekauft und restauriert. Diese Restaurierung ist eine großartige Tat, verbunden mit viel Idealismus.

Auch in Hainstetten waren schon 1460 Ritter seßhaft. Die Wallseer spielten auch hier eine Rolle, und die ritterliche Familie Konrad Khienast wurde damals mit der Burg belehnt. Hainstetten hatte im Laufe der Jahrhunderte viele Besitzer. Nie war hier längere Zeit ein Geschlecht dominierend. Die Namen der einzelnen Besitzer dieses Schlosses sind nicht bedeutend. Eine Portalinschrift von 1578 nennt uns den Namen Hans von Sinzendorf mit seinen Gemahlinnen, Helene Teschezin und Maria Hohenfelder. Diese Inschrift ist am Haupttrakt des Schlosses eingemeißelt, mit 3 Wappen. 1673 wurde hier die Schloßkapelle zu Ehren der hl. Barbara vom Weihbischof von Passau eingeweiht.

Die Originalurkunde lautet:

> *Ich, Bischof Jodocus, habe dieses Sacellum et Altare zu Ehren der hl. Dreifaltigkeit, der allerseligsten Jungfrau Maria und der hl. Barbara konsekriert. Die Reliquien des hl. Laurentius, des hl. Martinus, des hl. Justus und Julianus, des hl. Maximus, der hl. Victoria und Dorothea wurden in den Altar eingesetzt. Das geschah am 31.3.1673. Wer diese Kapelle besucht und betet hat einen 40tägigen Ablaß nach der gewohnten Form.*

Nach einer bestehenden Stiftung wird vom jeweiligen Pfarrer zu Viehdorf alle Monate eine hl. Messe gelesen. Die Meßlizenz wurde immer wieder erneuert. 1773 erwarb Maria Theresia, Freiin von Risenfels, geborene Gräfin Preising, das Schloß. Die Schloßbesitzer haben weiter sehr rasch gewechselt. 1807 erbten 3 Gräfinnen Preising den Besitz. 1858 übernahm Freiherr Karl von Kielmansegg das Schloß. Er hatte dieses Schloß bis zu seinem Tod 1915 in Besitz. Karl Freiherr von Kielmansegg war auch Erbherr von Gföhl, hatte viele Besitzungen. Er war der Kirche sehr gut gesinnt, stiftete Meßkleider und einen Kelch für die Pfarre.

Als seine Frau 1905 starb, wurde sie unter Beteiligung des Adels der Umgebung und der Bevölkerung von Viehdorf hier beerdigt. Aber ihr Ableben veranlaßte den Gemahl, die Wirtschaft parzellenweise zu verpachten, Vieh und Futtervorräte zu verkaufen. So schreibt die Chronik: Die Gründe gingen reißend weg, ebenso das Futter. Es war gerade Futtermangel, das Futter wurde billig verkauft. Es war eine Wohltat für die Gemeinde. 1917 kam das Schloß in den Besitz der Familie Quitton, eines französischen Grafen. Dieser französische Graf war eine vornehme Erscheinung in der österreichischen Gesellschaft. 1920 gab er hohe Summen aus zur Modernisierung der Liegenschaft und der stilgerechten Ausstattung des Schlosses. Vom französischen Grafen ging der Besitz über in das Eigentum des Güterdirektors des bulgarischen Prinzen Cyrill, namens Treer, über. Seine Namensverbindung mit dem Prinzen hat sich zerschlagen. So kam er in Schulden bis zur Verarmung. Das Schloß stand leer, Teile wurden verpachtet. Der Zustand des Schlosses war bereits vernachlässigt. 1929 wurde eine Versteigerung ausgeschrieben mit dem Schätzwert S 350.000.—. Es meldete sich kein einziger Käufer. Das Gut wurde ein zweites Mal zur Versteigerung angeboten. Von dieser Versteigerung wurde die Schwester Oberin von Amstetten verständigt, besonders durch den damaligen Herrn Bürgermeister von Preinsbach, Grim. Nun verständigte man das Kloster Judenau. Damals war die ehrwürdige Mutter Romana. Sie besichtigte den Besitz und das Schloß. Sie hatte etwas Hemmungen, weil das Schloß so fein war, zu luxuriös für die armen Schulschwestern des hl. Franz. Aber es gab auch einige Nebentrakte, die als Wohnung für die Schwestern paßten. Es war ein herrliches Barockschloß mit hohen lichten Räumen, mit abgeschlossenen Höfen, mit einer Wasserleitung, schon damals mit elektrischem Licht versehen, mit einer geräumigen Kapelle, mit einem schönen Altar, mit einem wunderbaren Schloßpark und mit Wirtschaftsgebäuden. Umgeben war es mit Wiesen, Feldern und Wald sowie einem für die Kongregation zweckmäßigen Gut. 155 Joch groß war der Besitz. Judenau war ja ein Fremdbesitz, viel zu viel abhängig von der politischen Lage, darum mußte und sollte anderswo ein Zufluchtsort gefunden werden, als Eigentum mit einer Ökonomie zur Selbsterhaltung. Es sollte auch ein Wohnsitz sein für kranke und alte Schwestern. Die Nähe von Amstetten war auch gegeben. Das Gut Hainstetten ging am 26.2.1931 vom bisherigen Besitzer, Hans Treer, im Versteigerungsweg um den Preis von 205.000 S in die Hand der Schulschwestern über.

Der Anfang war schwer. Das Gut mußte nach der Versteigerung sofort besetzt werden. Die 1. Oberin war die Schwester Leokadia. Dann kam die Schwester Alexia, die von einem umstürzenden Baum getötet wurde. Später kamen mehrere Schwestern und Kandidatinnen. Das waren die Pioniere von Hainstetten.

Im Mai 1931 wurde die erste hl. Messe gefeiert. Es wurden zwei Glocken angeschafft, davon mußte die größere im Krieg abgeliefert werden. Für die vielen Schwestern wurde der Platz im Friedhof von Viehdorf zu klein. Es wurde in einem Teil des Parkes ein Friedhof angelegt. 1952 wurde dieser Friedhof eingeweiht. Seit 1956 habe ich fast alle Schwestern dieses Hauses dort beerdigt. Der



Friedhof wurde in den letzten Jahren wieder erweitert. Durch die große Anzahl der Schwestern wurde ein eigener Haus-Kirchenrektor notwendig. Viele Jahre waren immer Jesuiten hier.

Auch verschiedene Priester der Diözese haben die Schwestern betreut und die Wirtschaft wurde in Gang gebracht. Der Krieg war auch hier hörbar und spürbar. Es gab auch hier Schrecken und Angst. Im April 1945 kamen 15 Mann der Totenkopf-SS. Sie kamen mit unbeschreiblicher Roheit in das Haus. Der Abzug ging noch mit Schrecken vorbei. Am 1. 5. 1945 warfen sie alles weg und sprengten alles. Ringsumher war Feuer. Dann kamen die Russen. Mädchen flüchteten in das Kloster. Die Russen durchstöberten alles. Sie hatten Respekt vor den Schwestern. Sie sagten: Schaut die Monasti an, die sind wie Männer. Äußerst tüchtige Generaloberinnen und Oberinnen sorgten für die ständige Erneuerung und Renovierung des Hauses. Die Kapelle wurde sehr schön restauriert

Von 1975 - 1977 wurde ein Neubau aufgeführt, ein Heim für alte Schwestern. Hier wurde auch eine große Kapelle, ja eine kleine Kirche gebaut, die 1977 vom Bischof Dr. Žak eingeweiht wurde.

Das ganze Schloß wurde unter der letzten Generaloberin einer gründlichen Renovierung unterzogen. Von dieser Kongregation der Schulschwestern ging in allen Jahrzehnten ein großer Segen aus, für den Orden, für die Bevölkerung, für die Schwestern selbst. Der Herr Bürgermeister hat mir öfter gesagt, er kann nicht genug den Schwestern danken für so vieles, was zum Wohle der Bevölkerung geschehen ist. Aber auch ich als Pfarrer danke allen verstorbenen und lebenden Schwestern, der Frau Generaloberin, der Schwester Oberin für den guten Geist der Schwestern, für die gute und liebevollen Betreuung der kranken und alten Schwestern, aber auch der alten und kranken Priester, die in Hainstetten Aufnahme finden.

Der Heidengarten von Ulmerfeld

(Gerhard Smekal)

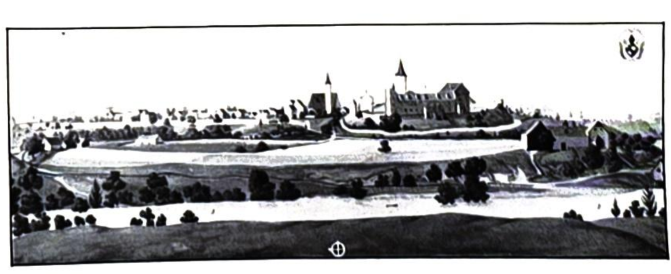
Am Ostende des Marktplatzes von Ulmerfeld, innerhalb der ehemaligen Marktbefestigung befindet sich ein Wiesengrundstück, im Volksmund genannt »HEIDENGARTEN«. Dieses Grundstück hatte ursprünglich ein Ausmaß von 1 Joch 90 Quadratklafter. Seit dem Jahre 1920 ist daraus ein Turnplatz geworden und hat heute noch diese Funktion inne. Seit dem Jahre 1650 ist die Flurbenennung »Heidengarten« nachweisbar.

Im Büchlein »Sagen aus dem Mostviertel« Band I, Seite 80/81 ist unter dem Titel »Der Heidengarten von Ulmerfeld«, folgendes zu lesen:

»Am Ende des Marktes Ulmerfeld, einige Schritte von der Post, liegt der sogenannte Heidengarten. Damit ist eine Wiese gemeint, unter deren Rasenfläche viele Heiden begraben sein sollen. Die Heidenwiese ist noch teilweise von den alten Festungsmauern umrandet. Die Leute erzählen, daß dort sieben Tonnen Gold versenkt seien, welche aber der Teufel bewachen soll. Er wurde in der Gestalt eines Fuchtelmännchens öfters auf der Heidenwiese beobachtet. Man hat schon oft nach dem Gold gegraben, aber keines gefunden. (Heimerl, Herbst.)« Soweit das Sagenbüchlein. Ausgabe 1951.

Bei meinen Nachforschungen im Schloßarchiv Greinburg in Grein a.d.D., wo sehr viel Archivmaterial der ehem. Herrschaft Ulmerfeld aufbewahrt wird, befindet sich u.a. auch ein Akt: »Schatzsuche im Heidengarten Ulmerfeld«. Zwei Männer, Franz Weichinger, Schneidermeister, Allersdorf 17, und German Roithner, Golling bei Salzburg, richteten erstmals am 14.03.1902 an die Coburgische Forstverwaltung in Greinburg, Grein/D., das schriftliche Ersuchen, im Heidengarten nach Gold graben zu dürfen. Der gehobene Schatz solle dann auf sechs Teile aufgeteilt werden: vier Teile auf die Coburgische Forstverwaltung in Greinburg, 1 Teil auf Franz Weichinger und 1 Teil auf German Roithner. Das Gold soll sich in 2 Kisten befinden: 1 Kiste mit 9.000 und die 2. Kiste mit 6.000 Goldstücken. Als Beweisstück wird dem Schreiben eine Messingplatte beigelegt, auf dieser sind Buchstaben und Zahlen eingeritzt. Gleiche Messingplatten sollen sich auch auf den vergrabenen Schatzkisten im Heidengarten befinden. Diese Beweisstücke will Franz Weichinger von einem Freund erhalten haben, der dieses Geheimnis seit dem Jahr 1848 hütete. Am Sterbebett im Jahr 1894 hat er dieses Geheimnis dem Weichinger anvertraut.

Da die Gesuchsteller auf ihre Eingabe keine Antwort erhielten, wendeten sie sich an die Centralkommission für Kunst und Historische Denkmale in Wien. Diese Zentralstelle richtete an die Herzoglich Coburgische Gutsverwaltung Ulmerfeld das Ersuchen, die beiden genannten Herrn im Heidengarten graben zu lassen, unter der Aufsicht von Konservator Abt Adalbert Dungel von Göttweig. In der Zwischenzeit wurde dem Revierverwalter Hannbeck in Ulmerfeld auch von einem gewissen Herrn Schweigart aus Hausmening dieselbe Geschichte vom Schatz im Heidengarten erzählt, und auch in einer Wochenzeitung stand damals darüber zu lesen. Dieses berichtete Herr Hannbeck an die Centralkommission für Kunst und Historische Denkmale in Wien. Darauf hat diese Zentralstelle geantwortet, daß von Grabungen abzusehen sei, doch sollte einmal dort doch etwas gefunden werden, wolle man davon Mitteilung machen.



Ulmerfeld zur Zeit der Befestigung (1702)

Von 1904 bis 1980 war es im Heidengarten ruhig, d.h. es gab dort keine Erdbewegungen. Am 29. 7. 1980 wurden im Heidengarten Planierungs- und Drainagearbeiten durchgeführt, dabei entdeckte man in 80 cm Tiefe einen Steinkreis mit einer Stärke von 35 cm und einem Durchmesser von ca. 5 Meter, dabei eine größere Anzahl Tonscherben. Da die Entwässerungskanäle christbaumförmig angelegt wurden, wurde der Steinkreis zerstört. Ich erhielt leider davon erst Mitteilung, als die Erdarbeiten zur Gänze abgeschlossen waren und daher eine wissenschaftliche Auswertung dieser Fundstelle nicht mehr möglich war. Es ist also doch etwas vergraben im Heidengarten, wohl kein Goldschatz, aber ein Steinkreis, der vermutlich auf eine Stätte heidnischer Kultur hinweist. In unmittelbarer Nähe, in der Ybbsniederung, »Am Stein«, wurden bei Bauarbeiten im Jahre 1966 Römergräber 1. - 2. Jahrhundert (Dr. Mossler) und 1979 Slawengräber der 2. Hälfte des 9. Jahrhunderts (Dr. Friesinger) freigelegt. Bei den Slawengräbern fand man Beigaben, wie Spieß und Dolch, auch Eierschalen von mitgegebenen Speisen, was ein heidnischer Brauch war. Es waren Freie, die hier bestattet waren, weil ihnen Waffen in das Grab mitgegeben wurden.

Alle diese Funde, meine ich, sind ein Hinweis darauf, daß Ulmerfeld lange schon vor der ersten urkundlichen Nennung im Jahre 995 besiedelt und ein Kulturzentrum war, auch die Erdbefestigung könnte schon vorhanden gewesen sein.

Im Westen des Marktplatzes, außerhalb der Befestigung, war ein Wiesengrundstück mit dem Namen »Rabengarten« bekannt. Rabengarten gibt einen Hinweis zu »Rabenvieh, Rabenfleisch, Rabenmutter u.ä.«, es sind dies Beschimpfungen für böse Menschen. Vermutlich war hier ein Richtplatz, denn bei Hausarbeiten und Grabungen wurden zahlreiche Menschenknochen freigelegt.

So zeigt das Beispiel Heidengarten wieder einmal, daß man den Sagen und Legenden, auch den Flurnamen mehr Aufmerksamkeit schenken soll, weil sie für die Heimatkunde Hinweise geben können.

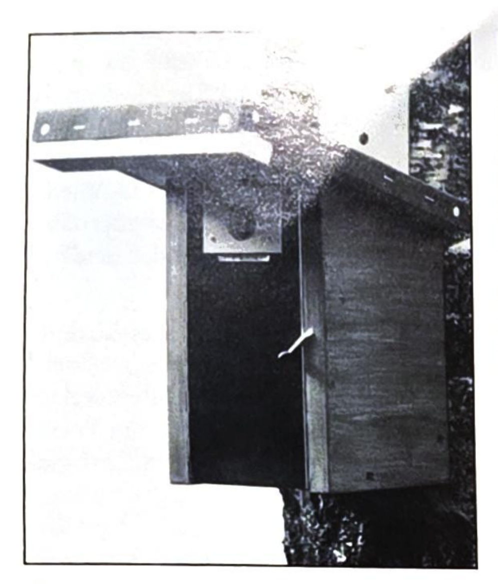
Heute steht im Heidengarten ein Gedenkstein mit folgender Inschrift:

Hermann Wadl-Platz
Umgewidmet 1991 anläßlich
des 80. Geburtstages
von Obmann Hermann Wadl
für 35jährige Verdienste
um den Sportverein Ulmerfeld.

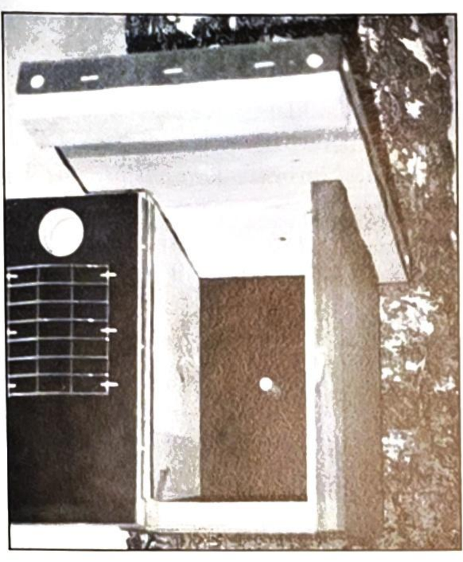
Gewidmet von der Sektion Judo
anläßlich ihres 25jährigen
Bestandsjubiläums.

Anges[illegible]vögel als Helfer des Forstmannes und Landwirtes

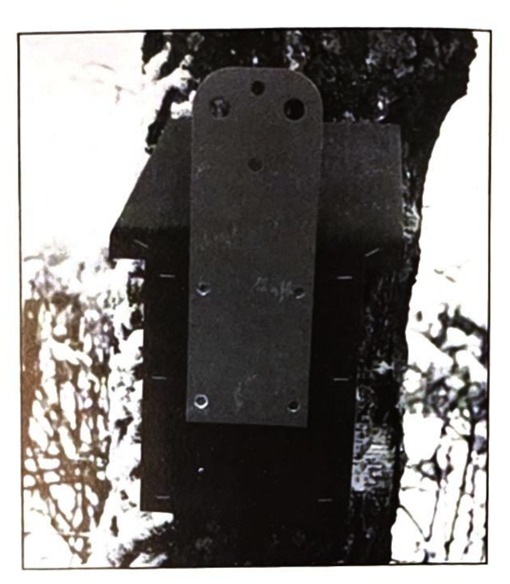
(Obförster Ing. Konrad Frankl)



Flugloch 32 mm — Bewohner: Kohlmeisen, Tannenmeisen, Sumpfmeisen, Haubenmeisen (Sperling Hausnähe)



Innenseite einer Spezialnisthöhle mit Steigleiter, Fütterungs- und Übernachtungsstab.



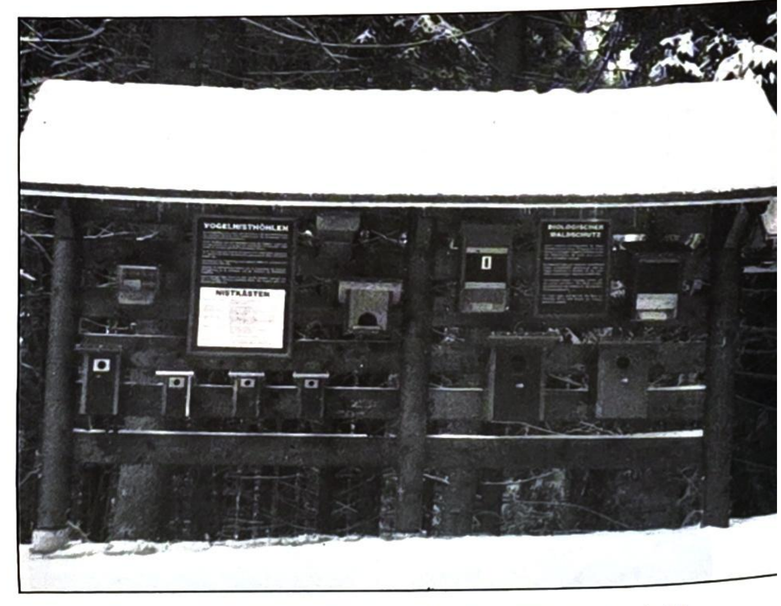
Rückseite der Nisthöhle mit Alublatt für individuelle Aufhängung.

Kein Revier gleicht einem anderen mit seinen Tieren und Pflanzen. Auch die schädlichen Insekten sind verschieden zahlreich verteilt. Da und dort ist immer wieder starkes Zunehmen gefürchteter Schadinsekten zu bemerken. Im Bestreben, Zuwachsschaden zu vermeiden und einen drohenden Kahlfraß zu verhindern, greift der Forstmann und Landwirt gern vorbeugend auch zu Mitteln, die von der Natur selbst gewählt sind, um dadurch billig zu arbeiten, den Schädling beizeiten zu verringern und möglichst langanhaltend unter Kontrolle zu bringen. Eines dieser vorbeugenden Mittel ist eine verstärkte Vogelansiedlung durch das Aufhängen geeigneter Vogelnistkästen. Der Forstmann und Landwirt lockt insektenfressende Singvögel zum Verweilen und Brüten in die von ihm vorgesehenen Waldteile, nämlich in das Problemgebiet bzw. das Insektenvermehrungsgebiet, hinein. Jeder dieser Vögel sucht und findet jeden Tag im Wald Insektennahrung. Schon nach 13 Tagen Brütungsdauer im Mai, wenn sich die Insekten überall regen, schlüpfen die Jungvögel im Nest, und werden von morgens bis abends nur mit Insekten gefüttert. Die beiden Altvögel (Meisen) brachten vom Schlüpftag der Jungen bis zu deren Ausfliegen im 19. Lebenstag zusammen 6800 mal Futter, das sind im Durchschnitt täglich 358 Anflüge. (Unter Anlehnung an das Vogelbuch von Dr. Henze).

Obwohl dieses stille, in seiner Gesamtwirkung, insbesonders zum Schutz des Waldes, von Menschen wenig beachtete »Gefressenwerden« einer Unzahl von Insekten kaum beobachtet wird, so bleibt der Rückgang, d.h. das gewaltsame Verschwinden von Insekten in die Vogelmägen hinein, in Wirklichkeit doch Tatsache. Der waldbegabte Forstmann fühlt's, spürt's und handelt! In seinem Revier hängen bald viele Nistkästen an günstigen Plätzen, die umhersuchenden Singvögel finden sie um darin zu brüten.

Unter den zahlreichen Insektenarten (Schadinsekten) des Waldes, die als Wurzel-, Rind-, Bast- und Holzzerstörer, als Knospen-, Trieb-, Blatt- und Nadelvertilger auftreten, befindet sich eine ganze Anzahl, die in Jahren günstiger Witterung, bei wenigen Feinden, rasch zunehmen und ausgedehnte Waldbestände erheblich schädigen oder alle Bäume zum Absterben bringen können. Siehe die immer mehr auftretende Gefahr des allseits bekannten und gefürchteten Borkenkäfers. Sonstige Feinde dieser Schadinsekten, wie Schlupfwespen, Raupenfliegen, Ameisen, Spitzmäuse, Eidechsen, Viren, Bakterien und Pilze, können nicht durch gezielte Maßnahmen laufend so stark gefördert werden, daß ein wirklicher Erfolg vor eintretenden starkem Fraßschaden bis Kahlfraß sichtbar wird. Ihr Vorkommen wird infolge nachteiliger Umwelteinflüsse in den Wäldern ständig geringer.

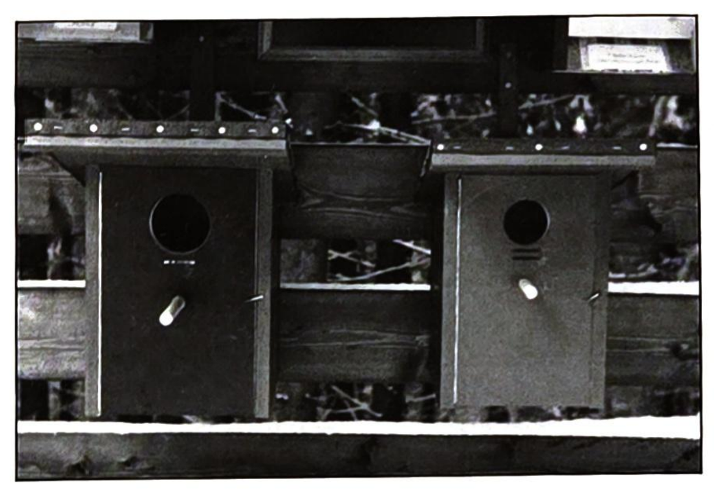
Diejenigen Singvogelarten dagegen, deren Brutpaardichte durch Vogelnistkästen wesentlich gesteigert werden kann und die während der Aufzucht ihrer Jungen entweder Käfer, Raupen, Puppen, Falter oder Eier auf den Bäumen leicht finden und in großer Zahl verfüttern, werden als »Arbeitsvögel« bezeichnet, so wie es z. B.



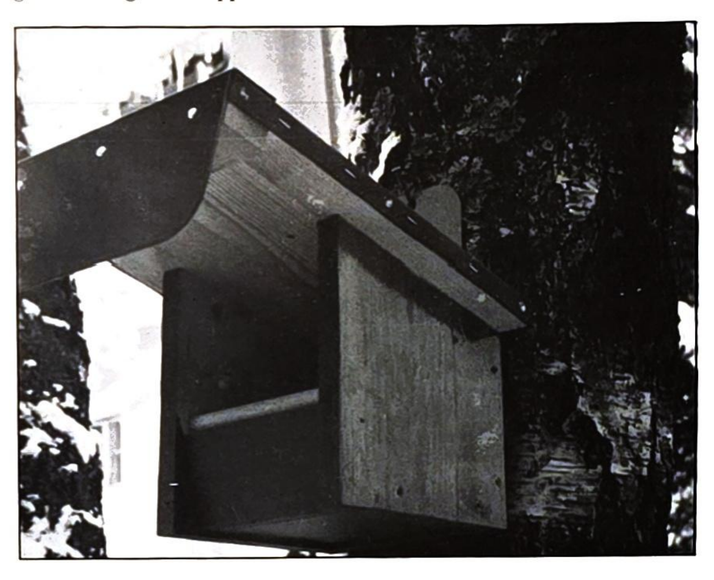
Nistkästchenschau, Waldlehrpfad — Buchenberg Waidhofen/Ybbs



Nischenhöhle:
Bachstelze, Haus- und Gartenrotschwanz, grauer Fliegenschnäpper u. a.



Flugloch 60 - 80 mm
Bewohner: Wiedehopf, Hohltauben, Übernachtungshöhle für Schwarz-, Grün und Grauspecht
und
Flugloch 100 - 120 mm
Bewohner: Eulen, Hohltauben, Dohlen etc.





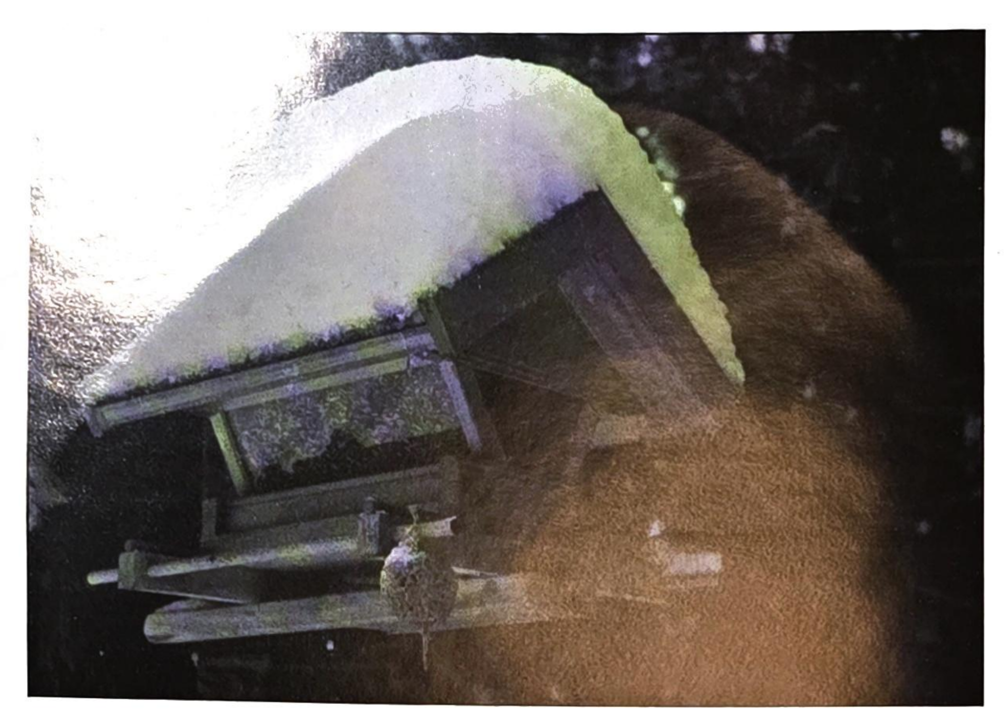
Innenseite der Nischenhöhle mit Steigleiter und Nestschutz.

auch bei den Bienen Arbeitsbienen gibt. Diese Vogelarten kann man auf begrenzter Fläche in einer größeren Zahl von Brutpaaren ansiedeln und gegen bestimmte Schadinsekten erfolgversprechend einsetzen, um sie bei entsprechender Hilfe unsererseits voll zur Entfaltung kommen zu lassen.

Alle diese angesiedelten Vogelarten zusammen bringen aber nur dann auf lange Sicht und über Jahrzehnte hinweg den erwünschten Nutzen durch das Verzehren bestimmter Schadinsekten zustande, wenn man sie mit Hilfe wirklich marder-, eichorn- und spechtsicherer Spezialnistkästen bei ausreichendem Brutraum in der erforderlichen Anzahl ansiedelt und vor ihren schlimmsten Feinden außer- und innerhalb der Nistkästen schützt.

Ohne jeden Zweifel stellt eine gewissenhafte und zielbewußte Ansiedlung und Vermehrung insektenfressender Singvögel im Wald die weitaus am leichtesten und am wirksamsten durchzuführende Vorbeugemaßnahme gegen die Schäden der genannten Insektenarten dar. Nebenbei werden noch viele andere den Wald und die Landwirtschaft schädigende Insektenarten, wie z. B. Fichtenblattwespe etc., von den angesiedelten Singvögeln mitvertilgt und in Grenzen gehalten. Dieses »Vorbeugungsmittel Vögel« hat die Natur selbst eingesetzt. Es erweist sich daher als unschädlich für Wald, Tier und Mensch und kann von uns Forstleuten und Landwirten leicht so ausreichend gefördert werden, daß jedes Jahr die notwendige Mindestzahl nützlicher Vögel gegen das auftretende Schadinsekt vorhanden ist.

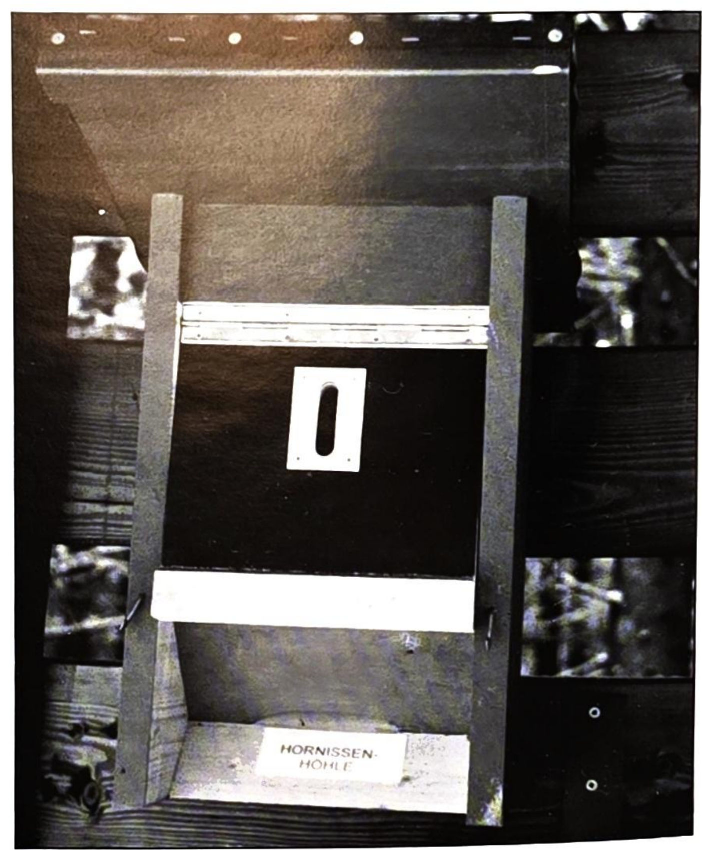
Die Voraussetzung für ein gesundes Gedeihen und normales Ausfliegen einer jeden Vogelbrut im Wald ist, daß die Nistkästen ausreichend von Helligkeit, Trockenheit, etwas Sonnenbestrahlung, nicht zuwenig Wärme und leichter Luftbewegung umgeben werden. Die Fluglöcher der Nistkästen sollten grundsätzlich der größten Helligkeit zugewendet sein, in zweiter Linie erst nach Osten und Südosten wegen der Morgensonne. Man beachte vor dem Aufhängen eines Kastens genau, daß der gewählte Platz noch möglichst viele Jahre lang günstig erhalten bleibt und kein baldiges Umhängen erforderlich wird. Die Nistkästen werden außerhalb der Reichweite Unbefugter mindestens 3 bis 4 m hoch angebracht. Der Abstand der Nistmöglichkeiten für die nützlichen Vogelarten soll ca. 25 bis 50 m betragen. Bei einem Abstand von 100 und mehr Metern zwischen den Nistkästen macht sich dagegen meistens schon eine auffällige Abnahme der gleichmäßigen Besetzung bemerkbar. Es kann dann unabhängig von den verschiedenen örtlichen Verhältnissen in den einzelnen Revieren festgestellt werden,



Futtersilohäuschen (1 bis 25 kg Samen)

daß sich die während der Brutzeit angesiedelten Singvögel nicht beliebig weit entfernt voneinander aufhalten, sondern in einer auffälligen Stimmfühlung miteinander bleiben wollen, um sich gegenseitig von ihren gemeinsamen Feinden rechtzeitig zu warnen. Je frühzeitiger im Herbst die neuen Nistkästen von der nächstjährigen Nestbau- und Brutzeit aufgehängt werden, desto besser wird ihre Besetzung sein, denn diese Vögel suchen im Spätherbst einen Übernachtungskasten, der ihnen den Winter über bis zum Frühjahr vertraut genug geworden ist, um darin ihr Nest zu bauen. Kohlmeisen, Blaumeisen und Kleiber übernachten ebenfalls im Winter in Vogelnistkästen, aber immer nur einzeln, dabei sind Kohlmeisen die einzigen, die regelmäßig jede Nacht im selben Kasten nächtigen. Die Reinigung aller Nistkästen erfolgt im September. Kurzes Einsprühen mit einem Desinfektionsmittel gegen Flöhe und Milben sollte nur bei solchen Kästen vorgenommen werden, in denen eine Vogelbrut zum Ausfliegen kam.

Verfilzte Meisennester können die Vögel nicht entfernen. Schon zwei übereinander gebaute Vogelnester füllen einen Nistkasten so aus, daß jederzeit die Eier bzw. die Jungvögel von ihren Feinden ergriffen werden können (Spechte, Dohlen, Rabenkrähen, Elster, Eichelhäher, Katzen, Marder, Eichhörnchen usw.). Es ist daher falsch, wenn immer wieder empfohlen wird, erst im März, vor beginnender Brut die Nistkästen von den alten Nestern zu reinigen. Um einer weiteren Verbreitung der Flohplage vorzubeugen, sollte man, wenn es die Zeit erlaubt, sogleich nach dem Ausfliegen der ersten Meisenbrut, sowie auch der zweiten Brut, die Nistkästen restlos ausräumen und einsprühen. Selbst unter den Insekten gibt es Vogelfeinde. Besonders hervorzuheben sind die Blutfliege, Wespen, Hornissen, Hummelweibchen, Milben, Vogelflöhe,



Hornissenhöhle mit zwei Flugöffnungen (oben und unten)



Halbhöhle
Bewohner: Bachstelze, Amsel, Hausrotschwanz, grauer Fliegenschnäpper, gelegentlich Rotkehlchen



Fledermaushöhle mit Spezial-Einschlupf und Aufhängung

Zecken usw. (Eine Besonderheit der Hornissen ist, daß die Tiere auch in den späten Abendstunden, bei günstiger Witterung manchmal die ganze Nacht hindurch fliegen, und von Lichtquellen angelockt werden können). Im Mai vertreiben gelegentlich Wespen, Hummelweibchen und Hornissen Brutvögel von ihren Nestern, auch wenn Eier im Nest liegen oder gar schon gebrütet wird. Sind aber Junge im Vogelnest, dann ist es Wespen oder Hornissen zu unruhig.

Durch die intensive Bewirtschaftung der Wälder und der Aufschließung der letzten Altholzbestände bis in die entferntesten ruhigen Winkel durch Forstwege, sowie durch die Umweltverschmutzung, den Rückgang des Grundwassers, die Unvernunft bei Schlägerungen (Spechtbäume) und anderen negativen Einflüssen, werden so langsam den Höhlenbrütern die letzten noch vorhandenen Brutstätten entzogen. Aus diesem Grund wäre es an der Zeit, Nisthöhlen anzufertigen, die einigermaßen den natürlichen Gewohnheiten der Höhlenbrüter entsprechen. Durch langjährige Beobachtungen der Höhlenbrüter in freier Natur durch Förster, sowie die Erfahrung im Nistkastenbau, wurden folgende Überlegungen beim Bau dieser Brutstätten berücksichtigt. Diese von mir konstruierten Spezialnistkästen für sämtliche Höhlenbrüter, Halbhöhlenbrüter sowie Fledermaus- und Hornissenkästen, welche auch von einer biologischen Station überprüft wurden, können auf Anfrage besichtigt bzw. zum Nachbauen oder zum Selbstkostenpreis erworben werden. Besonders gegen den Borkenkäfer, die Fichtenblattwespen forst- und landwirtschaftliche Schadinsekten sind diese Nistgelegenheiten bestens geeignet und können in größerer Anzahl im Wald sowie auch auf Obstbäumen angebracht werden.

Nachstehend werden einige Beispiele von Fluglöchermaßen bei Nistkästen für deren Bewohner angeführt.

Flugloch 27 - 28 mm
Bewohner:
Blaumeisen, Tannenmeisen, Sumpfmeisen, Haubenmeisen (Zaunkönig)

Flugloch 32 mm
Bewohner:
Kohlmeise, Blaumeise, Tannenmeisen, Sumpfmeisen, Haubenmeisen (Sperling in Hausnähe)

Flugloch 35 mm
Bewohner:
Kleiber, Wendehals, Hals- und Trauerschnäpper

[illegible]rferneuerung — S[illegible]hung in der Gemeinschaft

(Dipl.Ing. Rudolf Karner)

Knapp 1,5 Millionen [illegible] in Niederösterreich. Das zeigt das Ergebnis der [illegible] 1991. Mehr als die Hälfte davon, nämlich rund 800.000 [illegible]ndesbürger, wohnen in 3.500 Weilern, Dörfern, Märkten und Kleinstädten. Die Bedeutung der niederösterreichischen Städte ist unbestritten. Ebenso die Tatsache, daß die Dörfer im Land unter der Enns die tragende Siedlungsform darstellen. Mit der Dorferneuerung wurde eine eigenständige Schiene zur Bewußtseinsänderung bei der Gestaltung der Orte und der Erneuerung des ländlichen Raumes gelegt. Die Lebensqualität im eigenen Umfeld zu heben, ist das Ziel der Landesaktion, die unter der Leitung von Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll tätig ist. Erfolgreich, wie das Engagement und der Einsatz der Bevölkerung zeigten. Sich selbst in der Gemeinschaft des Dorfes zu verwirklichen, lautet die Devise, nach der tausende Menschen ihre Ideen und Fertigkeiten zur Verschönerung ihres Ortes einbringen. Und damit zum Wohle aller.

Dorferneuerung seit 1984

Gestartet wurde die Dorferneuerung im Jahr 1984. Und zwar in den vier Testgemeinden Schrattenthal (Weinviertel), Traunstein (Waldviertel), Dunkelsteinerwald (Mostviertel) und Hernstein (Industrieviertel). Pionierschritte wurden gesetzt, daraus wurde gelernt und ein überaus erfolgreicher Weg der Dorferneuerung eingeschlagen. Eine Bürgerbewegung ist entstanden, die alle Bereiche des Wohnumfeldes — vom Ortsbild zum Umweltschutz bis hin zum besseren Zusammenleben — zu ihren Anliegen gemacht hat. Pröll: »Menschen, die weltoffen denken und heimatbewußt handeln, haben in der Dorferneuerung ein Forum gefunden, von dem Eigeninitiative ausgeht, die durch das Land finanziell unterstützt wird.«

Dorferneuerung in 294 Orten

Bisher ist die Dorferneuerungsaktion in 294 niederösterreichischen Orten aktiv. 72 Orte verfügen über fertige Konzepte, in 79 Orten läuft die Hauptplanung, in weiteren 36 ist die Grundanalyse abgeschlossen und in 35 Orten beginnt diese Grundanalyse. Weitere 72 Orte sind für die Dorferneuerung angemeldet. Die Richtlinien dieser Aktion nennen unter anderem folgende Leitziele: Die Erhaltung des Dorfes und des ländlichen Raumes in ihrer kulturellen Eigenart, die Stärkung der Wirtschaftskreisläufe durch Wertschöpfung in der Region, die Stärkung der Eigenständigkeit der Dörfer durch mehr Eigenverantwortung und Selbsthilfe der dort lebenden Bevölkerung. Bisher wurden insgesamt rund 80 Millionen Schilling vom Land an Förderungsmittel bereitgestellt. Gut investiertes Geld, wie eine Studie zeigt, die in Zusammenarbeit mit dem Institut für Wirtschaftsforschung erstellt wurde: Denn jeder investierte Schilling für die Dorferneuerung löst drei weitere als Folgeinvestitionen aus. Nicht nur das, der Löwenanteil dieser Summe kommt den Klein- und Kleinstbetrieben in unmittelbarer Nähe der Dorferneuerungsprojekte zugute. Damit hat sich diese Aktion auch als Impulsgeber für die regionale Wirtschaft bewiesen.

Dorferneuerung im Bezirk Amstetten

Der Bezirk Amstetten ist eine Region, die 1985, seit Beginn der Aktion, sehr rasch auf die Werbeaktion zur Dorferneuerung reagiert hat. Weistrach, Biberbach, Opponitz und Ybbsitz gehören [illegible] den Vorreitergemeinden des Bezirkes. Eine Fülle von Maßnahmen, Initiativen und Aktivitäten, die den umfassenden Gedanken der Dorferneuerung entsprechen, sind in diesen Gemeinden bereits zu finden. Mittlerweile sind von den insgesamt 34 Gemeinden des Bezirkes 16 Orte in die Aktion aufgenommen. 8 Dorferneuerungspläne sind bereits fertig, an weiteren 8 wird noch intensiv gearbeitet. (Eine detaillierte Auflistung der realisierten und geplanten Projekte siehe Bezirksübersicht).

Neuer Aspekt der Dorferneuerung

Nicht nur die Gestaltung von Dorfplätzen, Gemeindezentren, Bachbegrünungen und Straßenrückbauten sind Anliegen der Dorferneuerer, vielmehr auch der Umweltschutz im weitesten Sinne. Dazu gehören Mülltrennsysteme, Abwasserbeseitigungsanlagen und Solarenergie. Mit einem Wort: Neben dem Ortsbild ist die Ökologie zum immer höher bewerteten Thema der Dorferneuerung geworden.

Stärkung durch Landesverband

Die Gründung der Dorferneuerungswerkstatt in Hollabrunn im Jahr 1988 war ein wichtiger Markstein für die Dorferneuerung in Niederösterreich. Um eine noch direktere Betreuung der Dorferneuerungsprojekte zu gewährleisten, wurde 1990 der Landesverband für Dorferneuerung gegründet, in dem nicht nur Dorferneuerungsgemeinden, sondern auch Dorferneuerungsvereine Mitglieder sind. Dazu wurden fünf regionale Dorfwerkstätten in Hollabrunn, Gars am Kamp, Eschenau, Katzelsdorf und Yspertal installiert. Das Steuerungskomitee der Dorferneuerung zeigt, wie Fachleute der Raumordnung, der Agrarbezirksbehörde, der Ortsbildpflege, der Wohnbauförderung und des Denkmalschutzes sowie anderer Bereiche optimal zusammenarbeiten können.

Wie kommt man zur Dorferneuerung?

Nach Anmeldung eines Ortes und Beantwortung eines sogenannten Vorerhebungsbogens findet eine Ortsbegehung mit interessierten Personen aus der Bevölkerung, Vertretern der Gemeinde und dem Betreuer der Dorfwerkstatt statt. Diese Erhebung stellt die Grundlage für die Aufnahme in das Dorferneuerungsprogramm dar. Eine Gruppe von Ortsbewohnern muß sich zur konkreten Mitarbeit bereit erklären. In der Regel gibt es einen eigenen Dorferneuerungsverein, eventuell ändert ein bestehender Verein seine Statuten.

Der Weg zum Dorferneuerungsplan

Als Dorferneuerungsplaner fungieren meist Teams verschiedener Fachrichtungen, welche für den jeweiligen Fall erforderlich sind, wie Raumplaner, Architekten, Ökologen, Verkehrsplaner oder Soziologen. Die Vorstellungen der Verantwortlichen über den Ablauf der Dorferneuerung gehen von einem partnerschaftlichen Arbeitsstil aus, bei dem die Ortsbevölkerung, der Dorferneuerungsverein und die Gemeinde von Anfang an ihre Vorstellungen einbringen können und nicht Fachleute von außen allein die Probleme formulieren und das Dorferneuerungskonzept erarbeiten.

a) Auswahl der Planer

Die Gemeinden werden aufgefordert, ein Planungsteam auszuwählen und dieses zu konkreten Gesprächen über Arbeitsinhalte und Methoden der Dorferneuerung einzuladen. Vorschläge für Planungsteams können auf Wunsch auch seitens der Dorfwerkstatt erfolgen.

b) Die Grundanalyse

Nach Vorlage und Überprüfung der Anbote der Dorferneuerungsplaner wird vom Amt der Niederösterreichischen Landesregierung dem Gemeinderat die Auftragserteilung an einen Dorferneuerungsplaner empfohlen. Anschließend wird das Planungsteam von der Gemeinde beauftragt, in Zusammenarbeit mit dem Dorferneuerungsverein, der Gemeinde und dem Betreuer eine Grundanalyse durchzuführen.

Die Grundanalyse soll die ersten Schritte des Dorferneuerungsverfahrens dokumentieren und die Perspektiven der weiteren Arbeit abstecken. Bei der Erhebung der Grundlagen soll weniger ein Mängelkatalog, sondern ein Stärken-Schwächen-Profil der Gemeinde aufgezeigt werden: In welchen Bereichen bestehen Chancen für die Zukunft, in welchen Bereichen gibt es Probleme? Die Kosten dieser Grundanalyse betragen etwa 20 % der gesamten Dorferneuerungsplanung.

c) Die Hauptplanung

Erst nach der Grundanalyse soll das tätige Planungsteam (in Sonderfällen ein anderes Team) mit der Erstellung eines vollständigen Dorferneuerungsplanes beauftragt werden. Der Dorferneuerungsplan ist die von den Dorferneuerungsrichtlinien ausgehende umfassende Darstellung des sozialen, wirtschaftlichen, kulturellen und ökologischen Soll-Zustandes eines Dorfes. Zwischen den Ideen und dem fertigen Plan liegen viele Besprechungen mit dem Dorferneuerungs-verein, der Gemeinde, Beamten und Fachleuten anderer Ressorts und den betroffenen Anrainern. Auch dieser Prozeß wird von den Betreuern der Dorfwerkstatt begleitet. Die Planungskosten oder ein Teil davon werden als Direktzuschuß vom Land getragen.

Umsetzung der Projekte

Die Verwirklichung der geplanten Maßnahmen geschieht in bewährter Zusammenarbeit aller Beteiligten. Natürlich ist sie von Fall zu Fall verschieden und wird in jeder Gemeinde »maßgeschneidert«. Bereits am Beginn der Hauptplanung (nach Abschluß der Grundanalyse) kann die Realisierung eines »Einstiegsprojektes« erfolgen: Das ist ein Vorhaben, welches geeignet ist, die Ortsbewohner zur Dorferneuerung zu motivieren.

Nach Fertigstellung des Dorferneuerungsplanes können die in der Planung festgelegten Vorhaben realisiert werden. Die Realisierung von Projekten im Rahmen der Dorferneuerung wird von der NÖ Landesregierung gefördert.

Folgeaktionen

Wenn die Dorferneuerung in der Gemeinde gut funktioniert, dann sind meist viele Menschen daran beteiligt. Einige aktiv in den Arbeitskreisen, andere mit wichtigen Wortmeldungen in den Bürgerversammlungen, viele mit kleinen Aktionen im privaten Bereich. Unzählige Häuser wurden verschönt, Vorgärten gestaltet, Biotope und Hecken angelegt. Viele Menschen haben durch kulturelle Veranstaltungen auch einen Beitrag zur geistigen Dorferneuerung geleistet. Es gibt aber auch viele Folgeaktionen. Auch wenn die Gemeinde längst nicht mehr über die Aktion Dorferneuerung gefördert wird, läuft die Entwicklung eigendynamisch weiter. Im Ort mit der gelungenen Verkehrsberuhigung und Straßengestaltung beginnen plötzlich die Gewerbetreibenden mit einer Begrünungsaktion ihrer Betriebe. Im Ort mit dem schönen neuen Platz wird nach Jahren der für unlösbar gehaltene Schandfleck repariert. Viele Gemeinden starten Folgeaktionen in den Katastralgemeinden, die nun auch ein Stück des Kuchens haben wollen.

DORFERNEUERUNGSORTE IM BEZIRK AMSTETTEN

Gemeinde	Ort	Aktivitäten/Projekte Realisiert	Aktivitäten/Projekte Geplant	Kontakte
ARDAGGER	Stift Ardagger	Revitalisierung Stiftstaverne	Dorfplatz und Ortsdurchfahrt, Kinderspielplatz, Revitalisierung Getreidespeicher, Maßnahmen zur Bewußtseinsbildung für Natur und Gesundheit	Kulturzentrum »Stiftstaverne« Karl Hopf-Ruttensteiner, Tel. 07479/326
BIBERBACH	Biberbach	Dorfplatz, Parkplätze, Ausbau des Sportplatzes	Schaffung eines Jugendtreffs	DOERN-Ver. Biberbach Karl Lammerhuber, Tel. 07476/8295
ERTL	Ertl	Fassadenaktion, Dorffest, Spielplatzerneuerung, Gestaltung des Kirchenplatzes und der Ortseinfahrt	Gestaltung der Blumensiedlung, Buswartehäuschen, Kapellen- und Wegkreuzaktion	DOERN.-Ver. Ertl Gottfried Lohnecker, Tel. 07477/7200
FERSCHNITZ	Ferschnitz	Neubau Aufbahrungshalle, Dorfbrunnen, Fassadenaktion, Umweltecke, Fußwegverbindungen im Dorf	Platzgestaltung, Friedhofseingang und Gemeindeamt, Kellergasse, Ortseinfahrten	Verschönerungsverein Ferschnitz, Christine Schreihofer, Tel. 07473/8343
HAIDERSHOFEN	Haidershofen	Kinderspielplatz	Pfarrhof, Bepflanzungsaktionen, Dorfplatz, Naturbadestrand am Stausee, Ausbau des Radwegnetzes, Marterlrenovierung	Dorfwerkstatt Haidershofen, Franz List, Tel. 07252/62883

		Aktivitäten/Projekte		Kontakte
		Realisiert	Geplant	
		Straßenrückbau, Marktfest, Brücke, Fassadengestaltung	Marktplatz, Ortsbach-sanierung	DOERN-Verein Neuhofen/Ybbs, Hans Biber, Tel. 07475/29944
OPPONITZ	ponitz	Revitalisierung des Pischlinger Hammers	Gestaltung eines Biedermeiergartens	DOERN-Verein Opponitz, Leopold Kölbel, Tel. 07446/251
ST. GEORGEN AM REITH	St. Georgen am Reith	Neugestaltung des Dorfplatzes	Flußbad, Restaurierung Getreidespeicher, Marterl-renovierung, Rad- und Wanderwegnetz	DOERN-Verein St. Georgen/Reith, Roman Prokesch, Tel. 07484/8229
ST. GEORGEN/YBBSFELD	St. Georgen/ Ybbsfeld	Obstbaumaktion, Amts-hausvorplatz, Jahrmarkt, Aktion »Gesundes Dorf«, Ausstellung »Bauen und Umwelt«, Gestaltung des Dorfplatzes	Revitalisierung, Ortsbach	Arbeitsgruppe Dorferneuerung, Alfred Traindt, Tel. 07473/6030
ST. PANTALEON-ERLA	St. Pantaleon-Erla	Renovierung der ehe-maligen Wäscheschwemme, Waschgranda-Fest	Dorfplatz, Renovierung von Kleindenkmälern, Gestaltung Friedhofsmauer	DOERN-Verein St. Pantaleon-Erla, Martina Falkensteiner, Tel. 07435/36972
SEITENSTETTEN	Seitenstetten	Ortsraum- und Fassaden-gestaltung im Zuge der Landesausstellung, Gemeinde-amt, Parkplatzbau		Gemeindeamt Seitenstetten, Bgm. Franz Pfeiffer, Tel. 07477/42224
SONNTAGBERG	Sonntagberg	Kindergarten, Panoramaweg, Parkplatzgestaltung	Baumpflanzungsaktion, Feuchtbiotop, Revitalisierung Pilgerhotel	DOERN-Verein Club Sonntagberg, Richard Prieler, Tel. 07448/2577
STRENGBERG	Strengberg	Jugendforum, Jugend- und Kulturzentrum	Kinderspielplatz, Verkehrsbe-ruhigung, Müllsammelplätze, Wohnstraßen	Ortsjugendring Strengberg, Gerhard Eder, Tel. 07432/2459
WEISTRACH	Weistrach	Renaturierung, Reitmayr-bach, Pfarrhof, Platz- und Fassadengestaltung	Dezentrale Abwasserentsor-gung, Friedhofserweiterung	DOERN-Verein Weistrach, Herwig Grabscheit, Tel. 07477/31222
WOLFSBACH	Wolfsbach	Obstbaumpflanzaktion	Kinderspielplatz, Siedlungs-straßengestaltung	Kultur- und Frem-denverkehrsverein Wolfsbach, Walter Brunmüller, Tel. 07477/8241
YBBSITZ	Ybbsitz	Grünraum- und Land-schaftskonzept, Ortsein-fahrt, Schriftenreihe (Ybbsitzer Baumbuch, Kapellenführer etc.)	Revitalisierung Fahrngruber Hammer	DOERN-Verein Ybbsitz, Josef Hofmacher, Tel. 07443/597

Beispiele gelungener Dorferneuerungsprojekte

(Alle Fotos: Dorfwerkstatt Mostviertel)





Ferschnitz: Einstiegsprojekt Aufbahrungshalle sowie der nach alten Vorlagen gestaltete Ziehbrunnen.



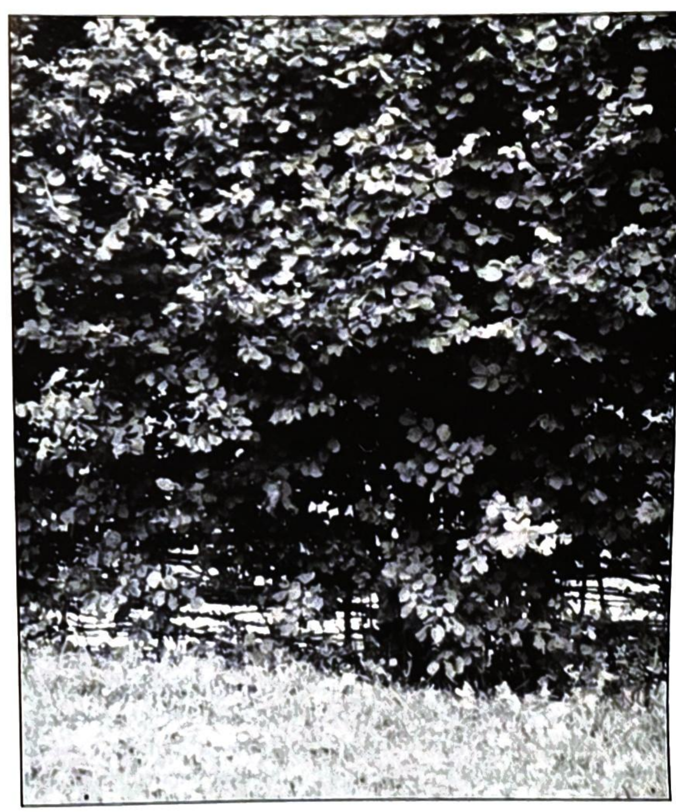
Durch das Solarprojekt Mostviertel wurden am Solaranlagenselbstbaubereich verstärkt Initiativen gesetzt.

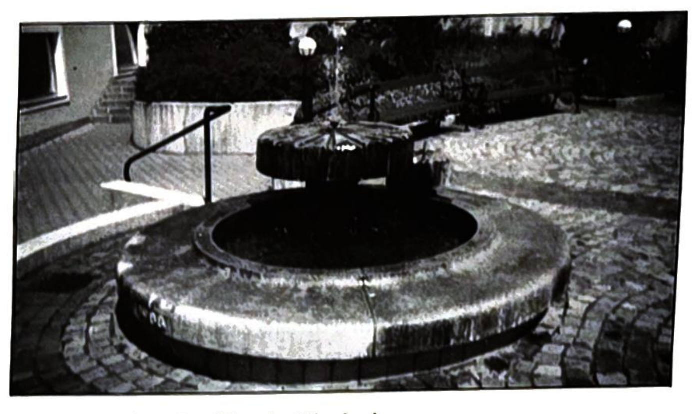


Der zu einem Kulturzentrum umgebaute Pfarrhof in Weistrach.

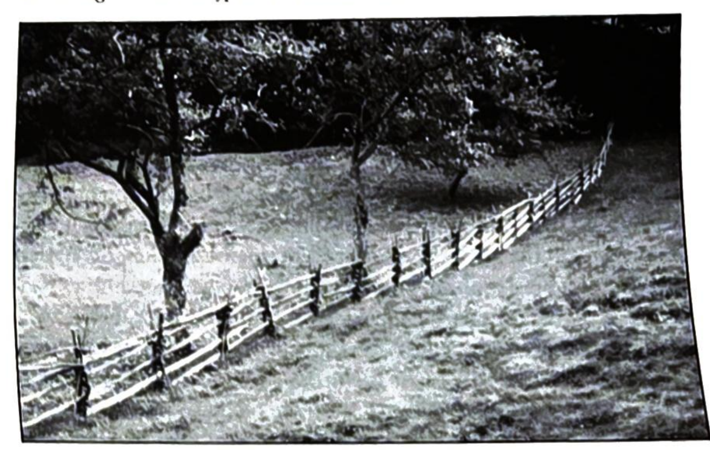


Die revitalisierte Stiftstaverne in Stift Ardagger. Ab Frühjahr 1993 wird hier eine Mostgalerie installiert.





Der neugestaltete Dorfplatz in Biberbach.



▲ *Ybbsitz: Durch ein Landschaftspflegekonzept wird versucht diese Landschaft zu erhalten.* ▶

Mostqualität und Obstsortenvielfalt

(Dr. Siegfried Bernkopf)

Bundesanstalt für Agrarbiologie Linz

Bei dieser heimatkundlichen Beilage handelt es sich um die Wiedergabe des Referates von Herrn Dr. Siegfried Bernkopf anläßlich der Präsentation des Druckwerkes »Land der Mostbirne — Unser Mostviertel«. Die Redaktion erlaubt sich auf diesem Wege dem Autor für die Genehmigung zur Veröffentlichung aufrichtig zu danken.

Ich möchte einleitend ganz kurz auf die Stellung des Qualitätsobstweines, auch Qualitätsobstmost oder Qualitätsmost genannt in der neuen Weingesetznovelle, die im August dieses Jahres in Kraft treten wird, zu sprechen kommen. Es ist den Obstbaureferenten einzelner Landwirtschaftskammern zusammen mit qualitätsbewußten Mostproduzenten erstmals gelungen, den Qualitätsobstwein in das Gesetz hinein zu bekommen. Bis jetzt war es so, daß Obstweine an die Qualitätslabors der Landwirtschafskammern oder einzelner landwirtschaftlicher Fachschulen eingeschickt werden konnten und bei entsprechendem Testergebnis ein Mostgütesiegel bekamen. Die gesetzlich vorgeschriebene, stichprobenartige Untersuchung von Obstweinen durch die Staatlichen Untersuchungsanstalten wurde aus Zeit- und Personalmangel so gut wie nicht durchgeführt. Das wird sich mit Inkrafttreten der Weingesetznovelle ändern. Es wird eine kommissionelle Kostkommission geben, deren Vertreter aus den mostproduzierenden Bundesländern kommen. Da der Most als Qualitätsobstwein gegenüber dem Traubenwein jetzt gesetzlich aufgewertet ist, werden von den Untersuchungsanstalten verstärkt chemische Analysen gemacht, die sich nicht auf den Gehalt an Alkohol, Säure, schwefelige Säure etc. beschränken, sondern auch den großen Komplex der Verfälschung beinhalten. Für die Produzenten und Gastronomen unter ihnen sei erwähnt, daß Qualitätsobstwein maximal in 1-l Flaschen abgefüllt werden darf. Diese Festlegung war meines Erachtens wichtig, um den Qualitätsbegriff noch mehr zu betonen.

Nach diesem kurzen Exkurs zum Weingesetz möchte ich zum eigentlichen Thema »Mostqualität und Sortenvielfalt« kommen. Ich möchte dabei mit der Situation der Sortenvielfalt in den bäuerlichen Obstgärten beginnen. Nun, genaue Daten über die Zahl der Sorten in den einzelnen Bundesländern gibt es nicht. In Oberösterreich, Salzburg und Kärnten wurden in den letzten Jahren Sortenerhebungen durchgeführt, die aus Zeit- und Personalmangel allerdings nicht flächendeckend waren. Ähnliche Erhebungen sollen nun endlich auch in Niederösterreich durchgeführt werden. Soviel kann allerdings schon jetzt gesagt werden, daß es alleine in Ober- und Niederösterreich noch einige Hundert Mostobstsorten gibt. Der Großteil davon sind namenlose Zufallssämlinge, die sortenkundlich nicht beschrieben sind bzw. deren Eignung für die Mostherstellung kaum bekannt oder in Vergessenheit geraten ist. Die Extensivobstbäume in den Bauerngärten sind durchwegs stark überaltert und vielfach in schlechtem Zustand. Dies trifft vor allem auf die Mostapfelbäume zu. Während die Mostbirnbäume auch im hohen Alter von 200 - 300 Jahren vergleichsweise vital erscheinen, gilt die große Sorge den Mostapfelbeständen, die in den nächsten 10 bis 20 Jahren zusammenbrechen werden. Dieses Krisenszenario hat unter anderem auch die industriellen Obstverwerter auf den Plan gerufen, die Angst haben, die spottbillige Rohware könnte in der Zukunft nicht mehr oder nur zu höheren Preisen zur Verfügung stehen. Weiters führen die niedrigen Verwertungsobstpreise zu vermehrten Baumrodungen durch die Bauern. Die Baumverluste werden durch Nachpflanzungen bei weitem nicht ersetzt. Dieser negative Trend geht klar aus den Mikrozensuserhebungen des Statistischen Zentralamtes vom Jahre 1988 hervor. Demnach hat in der Zeit von 1968 - 1988 die Zahl der Mostapfelbäume in Ober- und Niederösterreich um nur ca. 46 % abgenommen. Bei den Mostbirnbäumen beträgt die Abnahme in Oberösterreich ca. 42 % und in Niederösterreich ca. 59 %. Mikrozensuserhebungen weisen zwar eine gewisse Fehlerquote auf, der Trend ist allerdings deutlich zu erkennen und deckt sich in Oberösterreich mit eigenen Beobachtungen.

Heute kann man immer öfter Worte wie »Ausräumung der Kulturlandschaft, genetische Erosion bei Obstgehölzen« etc. lesen und hören. Wer ist schuld an diesem Dilemma? Etwa die Bauern, die in Überschußjahren immer weniger bereit sind für 1.— S/kg Mostäpfel oder S —,50/kg Mostbirnen Obst zu klauben und in die Lagerhäuser zu transportieren; Bauern, die dann vermehrt zur Motorsäge greifen; oder die Landwirtschaftspolitik oder das geänderte Konsumverhalten der Mitbürger usw.? Über dieses Thema könnte man tagelang diskutieren. Tatsache ist, daß in den Bauerngärten immer mehr die Motorsägen rattern. Mit der starken Reduktion der Obstbäume ist auch jene der Sortenvielfalt verbunden. Die Sortenverluste bedeuten nicht zuletzt auch den Verlust von genetischem Material für spätere Züchtungen. Was die Mostproduktion betrifft, so stellt sich nun die Frage, ob wir den Verlust der Sortenvielfalt vernachlässigen oder echt bedauern sollen. Man könnte ja zur Auffassung kommen, daß man bei der Mostproduktion mit einigen wenigen Sorten, z.B. mit der Speckbirne, Lehoferbirne, dem Brünnerling, Bohnapfel und Erbachhofer das Auslangen finden könnte, zumal sortenspezifische Mängel ohnedies durch Zusätze wie z.B. Zucker, Zitronensäure etc. ausgeglichen werden können. Eine solche Vorstellung ist meines Erachtens unrichtig. Bei den Obstweinen geht der Trend eindeutig zu möglichst reinsortigen Produkten, wobei die wenigen gesetzlich erlaubten Zusätze den sortentypischen Geschmack verändern können, was vom Konsumenten sicherlich nicht gewünscht wird.

Die Liste von Birnensorten, die einen stärkeren sortentypischen Geschmack aufweisen, ist lang. Stellvertretend für viele sollen hier folgende Sorten genannt werden: Kleine Landlbirne, Grüne Winawitzbirne, Lehoferbirne, Rosenhofbirne, Dorschbirne, Leidlbirne, Grüne Pichlbirne und Gelbe Scheiblbirne. Scherzhafterweise könnte man hier auch eine in Niederösterreich verbreitete Klärbirne nennen, die Rote Kochbirne, die man aus Unwissenheit nur einmal im Leben kostet. Die breite Sortenpalette mit den unterschiedlichsten für die Mostproduktion günstigen Eigenschaften kommt auch der Qualität von Mischlingsmosten zugute. Es wäre daher sinnvoll, wenn zukünftig bei Qualitätsobstweinen vom Mischlingstyp auf den Etiketten auch die Zusammensetzung der Sorten aufscheinen würde: z.B. Kremstaler Qualitätsobstwein hergestellt unter Verwendung der Sorten Kleine Landlbirne, Grüne Winawitzbirne, Grüne Pichlbirne, Weißer und Roter Griesapfel. Diese Maßnahme würde das Sortenbewußtsein beim Konsumenten verstärken und die Überlebenschance teils gefährdeter Sorten erhöhen. So kann die in letzter Zeit stark vermehrte Speckbirne, die zwar große Früchte und hohe Saftausbeute bringt, aber säurearme, geschmacklich maximal durchschnittliche Moste ergibt mit anderen Birnen- oder Apfelsorten, die diese Mängel nicht aufweisen, verschnitten werden.

Bei den chemischen Untersuchungen von Preßsäften alter Sorten kommen immer wieder interessante und wichtige Ergebnisse zutage. So gibt es Birnensorten, wie z.B. die Weiße Pelzbirne, die Kleine Landlbirne, Rote Haindlbirne und Leidlbirne, die sehr hohe Zuckerwerte aufweisen. Die kleine Landlbirne, die häufigste Mostbirne in Oberösterreich, kann saisonale Spitzenwerte beim Zucker von 230 g/l, also grob 23 % erreichen. Würde man einen solchen Preßsaft vergären, so könnten daraus Moste mit ca. 10 Vol.% Alkohol entstehen. Einige Birnensorten weisen einen relativ hohen Sorbitgehalt auf. Sorbit ist ein Zuckeraustauschstoff, der von der Hefe kaum abgebaut wird und daher Bestandteil einer erhöhten Restsüße im Birnenmost ist. Diese Moste werden speziell von Frauen, die bekanntermaßen über eine geringere Säureakzeptanz verfügen, geschätzt. Hinsichtlich des Säuregehaltes weisen die Sorten eine hohe Variabilität auf. Die Existenz stark säurehältiger Sorten ist heute teilweise gefragt, weil sich dadurch Verschnittmöglichkeiten mit säurearmen Most-, Wirtschafts- und Tafelobstsorten ergeben. Was die Stabilität, Haltbarkeit und geschmackliche Harmonie eines Obstweines betrifft, so sind abgesehen von einer vorangegangenen, wirksamen Klärung bestimmte Gehalte an Alkohol, Säure und anderen Stoffen erforderlich.

Auf die näheren Details möchte ich hier nicht eingehen. Ich schließe somit meine Ausführungen über die chemisch-physiologischen Eigenschaften der Sorten ab, nicht ohne zu erwähnen, daß zur Abklärung von ernährungsphysiologischen relevanten Inhaltsstoffen bei einer größeren Sortenzahl jahrelange Forschungsarbeiten nötig wären.

Die zwei Begriffe im Titel des Vortrages, nämlich Mostqualität und Obstsortenvielfalt, fasse ich als Einheit auf. Die Vielfalt im Bereich des Qualitätsobstweines soll nicht zuletzt auch mit Hilfe der Gastronomie in den nächsten Jahren zunehmen. Langfristig wird dies allerdings nur möglich sein, wenn wir draußen in den Obstgärten Sortenvielfalt zulassen bzw. wieder herstellen und auch die Baumrodungen abbremsen. Die notwendige Erhaltung der alten Extensivsorten kann selbstverständlich nicht nur im Hinblick auf die geschmackliche Vielfalt von Qualitätsobstweinen gesehen werden, sondern bezieht sich auch auf andere Obstprodukte wie Säfte, Schnäpse, Dörrobst etc. Nicht vergessen werden darf die Bedeutung der Sortenvielfalt für die Erholungslandschaft und Landschaftsökologie, zwei Aspekte, die auch in der heute präsentierten Broschüre angesprochen werden. Unterschiedliche Kronenformen, Blühzeiten, Blütenfarben und herbstliche Laubverfärbungen, die verschieden gefärbten Früchte, die man oft schon von weitem leuchten sieht, das alles und vieles mehr trägt zur Ästhetik, zum Erholungswert und Erlebnischarakter unserer Landschaft bei. So kann man sich das oberösterreichische Kremstal oder das niederösterreichische Mostviertel ohne Mostbirnbäume, die teilweise wie Dome in den Himmel ragen, nicht vorstellen. Die Streuobstlandschaft mit ihrer Sortenvielfalt kann allerdings nur erhalten werden, wenn u.a. bestimmte Voraussetzungen gegeben sind:

1. wenn der Bauer aufhört, zu Spottpreisen Verwertungsobst zu verkaufen, sondern dieses selbst zu Most und anderen Obstprodukten verarbeitet und vermarktet. Motto: bäuerlich statt industriell;
2. wenn der Bauer als Erhalter der Erholungslandschaft, die wir alle gratis in Anspruch nehmen, von der öffentlichen Hand eine Abgeltung dieser Leistung erhält. Mostapfelplantagen sollten eigentlich nicht gefördert werden, da diese ökologische Probleme mit sich bringen würden, zum Landschaftsbild wenig beitragen und außerdem eine Konkurrenz zur extensiven Produktion darstellen;
3. wenn sich Fremdenverkehrsorganisationen und Privatfirmen, die diese Landschaft vermarkten, an Baumpflanzungsaktionen finanziell beteiligen;
4. wenn die Landwirtschafts- und Bezirksbauernkammern in vermehrtem Maß die Organisation solcher Pflanzaktionen übernehmen und dafür auch die nötigen Mittel auftreiben;
5. wenn die Gastronomie gewillt ist, Stammgast der Mostgalerie im Stift Ardagger zu werden, um sich über die Neuigkeiten auf dem Sektor des Qualitätsobstweines ständig zu informieren;
6. wenn bei den Bauern die Produktions- und Marketingqualität bei Obst- und Obstprodukten verbessert wird
7. wenn der Konsument bereit ist, für Qualität mehr zu zahlen und ihm klargemacht werden kann, daß er mit seiner Produktwahl ein Stück Erholungslandschaft für sich, seine Familie und eventuell auch für seine Nachkommen retten kann.

Ich möchte abschließend jenen Personen im Bezirk Amstetten, die seit Jahren in vielen Projekten für die Erhaltung der Streuobstwiesen, für alternative Vermarktungsformen bei Obst- und Obstprodukten etc. gekämpft haben, meine volle Anerkennung aussprechen. Der Bezirkshauptmann kann auf diese innovativen Mitbürger stolz sein. Ich wünschte, wir wären in Oberösterreich auch so weit.

Nützen wir die Aufbruchsstimmung für eine neue Mostkultur, solange diese noch anhält. In ein paar Jahren könnte es zu spät sein.

Es lebe der Birnenmost!

Erinnerungen an das vormoderne Dorf! Nix hinwer'n loss'n!

(Anastasia Nemec)

Meine Heimat ist die niederösterreichische Ortschaft Hausmening bei Amstetten. Hausmening, am rechten Ufer der Ybbs, ist mit dem angrenzenden und weitaus älteren Markt Ulmerfeld, dessen Anhöhe eine gotische Kirche und ein mächtiges Schloß bekrönt, seit jeher eng verbunden und überdies in die liebliche Landschaft des Mostviertels eingebettet.

In einem kleinen Haus direkt am Ufer der Ybbs kam ich im Juni des Jahres 1903 als jüngstes von 3 Kindern zur Welt.

Sowohl mein Vater als auch meine Mutter arbeiteten in Hausmening in der Theresienthaler Papierfabrik, damals im Eigentum der Gesellschaft Ellissen, Roeder und Comp., seit 1918 im Besitz der Neusiedler Aktiengesellschaft. Diese noch heute bestehende Fabrik war seit ihrer Gründung im vorigen Jahrhundert stets ein bedeutendes Unternehmen.

Die Jahre der Kindheit und Jugend, die ich in Hausmening verbrachte und die allgemeine Lebensweise unterschieden sich ganz wesentlich von den heutigen Lebensformen.

Alles war viel einfacher und bescheidener, aber auch natürlicher, beständiger und dauerhafter. So war es zum Beispiel selbstverständlich, daß meine Eltern mit ihren drei Kindern und einer Großmutter eine Zimmer-Küche-Kabinett-Wohnung benützten und damit ohneweiters das Auslangen fanden. Als ich im Herbst des Jahres 1909 in die Volksschule eintrat, war meine Grundausstattung sehr einfach. Ein in der Papierfabrik beschäftigter Sattler fertigte sehr robuste Schultaschen, die auf dem Rücken zu tragen und bei allen Kindern von Ulmerfeld und Hausmening einheitlich in Verwendung waren, und zwar während der gesamten 8jährigen Schulzeit. Dazu kam noch eine Schiefertafel, ein hölzernes Pennal für den Griffel, sowie Schwamm und Tücherl zum Reinigen der Tafel. Schiefertafel und Pennal waren in der Schultasche verstaut, nur Schwamm und Tücherl hingen heraus. Diese wenigen Utensilien genügten vorerst, denn während der ersten zwei bis drei Schuljahre schrieben wir nicht in Hefte, sondern nur auf die Schiefertafel und benützten diese auch zum Schreiben der Hausaufgaben. Für den Rechenunterricht war das einzige Hilfsmittel eine große »Rechenmaschine« aus Holz. Auf Metallstäben waren je 10 verschiebbare Kugeln angebracht. Die linken 5 Kugeln waren meist rot, die rechten blau gefärbt. Eine zweckmäßig und praktisch unverwüstliche Konstruktion! Auf das Rechnen — auch das Kopfrechnen — wurde großer Wert gelegt.

In der Singstunde lernten wir die beliebtesten Volks- und Kinderlieder, und zwar ausschließlich nach dem Gehör, ohne Noten und sonstiges Zubehör. Unser Gesang wurde stets auf der Violine begleitet, einem Instrument, das damals jeder Volksschullehrer spielen konnte.

Die Verköstigung bei uns zu Hause war ausreichend, aber einfach, da man zum Teil auf Selbstversorgung angewiesen war und durchaus nicht alles in Geschäften zu kaufen bekam. Ein wichtiger Bestandteil unserer Lebensmittelversorgung war der von meinem Vater intensiv genützte Gemüsegarten, aus dem wir je nach Jahreszeit Salat und Frühkartoffeln, Stangenbohnen und Kohlrabi, Gurken und Zwiebeln entnehmen konnten. Im Winter ersetzte meine Mutter das Frischgemüse aus dem eigenen Garten durch Verwendung von eingelagerten Krauthäupteln, selbst eingeschnittenem Sauerkraut, zugekauften Lagerkartoffeln und Winteräpfeln. Der Vorrat war so bemessen, daß er für den ganzen Winter reichte. Die Alltagskost bestand hauptsächlich aus Kartoffeln, Teigwaren und Reis mit einfachen Beilagen. Am Freitag gab es meist einen großen Reindlkuchen oder Buchteln aus Germteig. Diese Buchteln waren mit Himbeermarmelade gefüllt, die meine Mutter in großen Mengen einkochte und in Gurkengläsern aufbewahrte. Fleisch gab es nur an Sonn- und Feiertagen. Most war der allgemein übliche Haustrunk für die Erwachsenen. Fallweise wurde das heimische Mostobst, besonders aber die schmackhaften »Rotbichlbirnen«, auch als Frischobst gerne gegessen. Im Herbst war es üblich, den Überschuß an heimischem Obst, vor allem Zwetschken und Birnen, fallweise auch Äpfel, durch Dörren haltbar zu machen. Die Menschen gingen mit allen Gaben der Natur und der menschlichen Arbeit sehr sorgsam um und hätten es geradezu als Sünde empfunden, etwas Eßbares verderben und verfaulen zu lassen. Zu jedem Bauernhof gehörte ein »Dörrhäusl« (heute leider entweder verfallen oder überhaupt abgetragen), in dem mit Hilfe einer sorgfältig gewarteten Holzfeuerung das langwierige und zeitaufwendige Dörren vor sich ging. Das Dörren war meist Aufgabe der älteren Familienmitglieder, die schwere Arbeiten nicht mehr verrichten konnten. Im Winter dienten die »Kletzn« und Dörrzwetschken für die Zubereitung von Kompott und dem beliebten und sehr lange haltbaren »Kletznbrot«. Das »Kletznbrot« ist zwar mit der allgemeinen Nostalgiewelle wieder zu neuem Ansehen gelangt, wird aber nur mehr selten in bäuerlichen Haushalten, sondern meist in Bäckereibetrieben hergestellt. Im Sommer, besonders in den Ferien, gingen Erwachsene und Kinder, ausgerüstet mit Häferln, Kübeln und Kannen, in die umliegenden Wälder Beeren pflücken. In der »Heide«, das ist das Waldgebiet zwischen Amstetten, Hausmening und Kröllendorf, gab es zu Beginn der Ferien auf den sonnigen Schlägen, die nur langsam und auf natürliche Weise wieder dem Bewuchs anheimfielen, die köstlichen Walderdbeeren. Sie wurden zerdrückt und ganz frisch mit Milch und Zucker als »Erdbeergatsch« verspeist. Die später reifenden Himbeeren sammelten wir Kinder in so großen Mengen, daß meine Mutter die bereits erwähnte und sehr geschätzte Himbeermarmelade einkochen konnte. Die Beerenpflücker gingen zum Unterschied von den Schwammerlsuchern immer in größeren Gruppen. Die Schwammerlsucher waren hingegen als Einzelgänger unterwegs, hielten ihre bevorzugten Plätze geheim und brachten mit etwas Glück und Ausdauer entweder die sogenannten »Butterschwammerl«, den Eierschwammerln sehr ähnlich, oder die hochgewachsenen Parasolpilze nach Hause, die mit ihren großen, flachen Hüten geradezu elegant aussahen.

Die Erwachsenen brachen zum Beerenpflücken oft schon im Morgengrauen, ungefähr um 4 Uhr früh auf, um die kühlen Morgenstunden auszunützen. Es wurde selbstverständlich überall hin, auch zu den weiter entfernten Sammelplätzen, zu Fuß gegangen. Man war überhaupt immer zu Fuß unterwegs. Nur für größere Transporte und für besondere Anlässe, wie z.B. Hochzeiten, bediente man sich eines Pferdefuhrwerkes. Für kleinere Transporte gab es in jedem Haushalt, die sogenannte »Radltrag«, ein einrädriges, scheibtruhenähnliches Fahrgestell. Das Einkochen ging auf dem mit Holz beheizten Küchenherd vonstatten, der außer zum Kochen, Backen und Braten auch der Beheizung und Warmwasserbereitung diente und somit in jeder Wohnung eine zentrale

ion innehatte. Das benötigte Wasser mußte vom Brunnen im 1. Stock befindliche Wohnung getragen werden, sodaß larauf achtete, nichts davon zu verschwenden. Selbst die n gingen mit dem Wasser äußerst sparsam um. Manche ver-ten zum Wäschewaschen grundsätzlich nur gesammeltes wasser, um ihren Brunnen nicht »auszuschöpfen«. Wer in d... ähe des Ybbsflusses wohnte wie wir, ging zum Schwemmen Wäsche jedenfalls zur Ybbs. Die nasse Wäsche wurde auf der b...its erwähnten »Radltrag« transportiert. An einer günstigen U...stelle befand sich ein kleines Holzplateau, das sogenannte »Schwemmbrückerl.« Auch andere, wesentlich kleinere fließende Gewässer wurden nach Möglichkeit zum Wäscheschwemmen benützt. Von der Ybbs holten wir auch immer etwas feinen Sand, der als Reibsand zum Reinigen von Kochgeschirr Verwendung fand.

Nun aber zurück zu den Nahrungsmitteln des täglichen Bedarfes. Bei uns und in vielen anderen Familien war es üblich, die Milch mit einer Milchkanne jeden Tag von einem nahegelegenen Bauernhof zu holen. Meist war dieser etwa halbstündige Fußweg zu einem der für das Mostviertel so charakteristischen Vierkanthöfe den Kindern übertragen und zeitmäßig so eingeteilt, daß man bereits die am Abend frischgemolkene Milch bekam. Manche Bauern führten die Milch auch aus. Als Zugtier diente entweder ein Pferd oder bei den kleineren Bauern ein Bernhardinerhund. Ein Milchgeschäft in der später üblichen Art gab es nicht, wohl aber einen Bäcker, einen Fleischhauer und einen Greißler, wo man unter anderem das für die Lampen benötigte Petroleum erhielt. Fast jede Familie hatte im Holzschuppen einen Hasenstall untergebracht, in dem man Hauskaninchen hielt. Sie wurden teilweise mit Küchenabfällen, wie Kartoffelschalen, Salat- und Gemüseresten, teilweise mit täglich frisch gepflücktem Gras und Löwenzahnblättern, dazu noch mit etwas frischer Milch, gefüttert und ergaben nach einigen Monaten einen wohlschmeckenden Sonntagsbraten, der noch dazu nichts gekostet hatte. Die Haltung von Hauskaninchen war in meinem Heimatort und in vielen anderen ländlichen Gebieten noch bis in die Zeit nach dem 2. Weltkrieg üblich. Im Herbst, zur Zeit der großen Treibjagden in den Coburg'schen Wäldern, gab es fallweise sogar einen Feldhasen als Sonntagsbraten. Nach der Jagd wurden die damals noch sehr zahlreich erlegten Hasen auf Leiterwagen geladen, in Reih und Glied auf reisigverzierte Holzstangen gehängt, durch die Ortschaft geführt und so zum Verkauf angeboten. Mein Vater schätzte einen gut gewürzten Hasenbraten als willkommene Abwechslung für den sonnntäglichen Mittagstisch. Außerdem waren diese frisch erlegten Feldhasen immer sehr billig. Lebensmittel mußten immer frisch verbraucht werden, denn die Kühlmöglichkeit im Keller war begrenzt und man wollte nicht das Geringste verderben lassen. Lebensmittelreste, die beim Kochen anfielen, warfen wir keinesfalls weg, sondern sammelten sie für den sogenannten »Schweinetrank«, den ein Bauer regelmäßig von allen Haushalten abholte. Als Gegenleistung bekamen wir zur Schlachtzeit — das war immer im Spätherbst — ein ansehnliches Stück Schweinefleisch geschenkt. Selbst schadhaftes Kochgeschirr hoben wir auf, bis der von Haus zu Haus wandernde »Rastelbinder« kam, um es zu reparieren.

Weitere Grundnahrungsmittel, wie Eier, Butter und Speck, kauften wir ebenfalls direkt beim Bauern, allerdings im Rahmen unserer Sonntagsspaziergänge, die regelmäßig jeden Sonntagnachmittag stattfanden und an welchen alle Familienmitglieder in ihrer Sonntagskleidung teilnahmen.

Meine Schwester Flora und ich trugen Sonntagskleider und hatten — zum Unterschied von den Wochentagen — auch Schuhe an. Als Kopfbedeckung hatten wir die allgemein üblichen Strohhüte, die auch an heißen Wochentagen getragen wurden. Sonnengebräunte Mädchengesichter entsprachen nicht der Mode und mußten daher sorgfältig vermieden werden. Mein Vater trug seinen Sonntagsanzug und seinen Spazierstock, meine Mutter einen dunklen Rock — der Mode entsprechend bodenlang —, eine helle hochgeschlossene Bluse mit langen Ärmeln und dazu einen breiten Gürtel. Der Strohhut meiner Mutter war ein sogenannter »Girardihut« mit einem breiten dunklen Band. Mein Bruder Toni führte am Sonntag seinen dunklen Schnürlsamtanzug und — ebenso wie mein Vater — seinen Spazierstock aus. Alle Kleidungsstücke wurden unverändert getragen, so lange sie ansehnlich, in Ordnung und nicht beschädigt waren. Ein ständiger Wechsel der Garderobe war nicht üblich und wäre überdies für die Bevölkerungsschichte, der meine Eltern angehörten, schon aus finanziellen Gründen gar nicht möglich gewesen.

Alltagskleidung und Sonntagskleidung hielt man streng auseinander. Die Sonntagskleidung, maßgeschneidert und aus gutem, dauerhaftem Material gefertigt, war eine Anschaffung fürs Leben und nicht für ein paar Jahre.

Selbst ganz unbrauchbar gewordene Kleidungsstücke, Stoffreste und sonstige textile Abfälle warfen wir nicht weg, denn diese wurden wiederum vom regelmäßig erscheinenden »Hadermann« zur Wiederverwertung abgeholt. Die »Hadern« ergaben einen begehrten Rohstoff, zum Beispiel für die Erzeugung von Banknotenpapier in der Theresienthaler Papierfabrik Hausmening. Und damit war auch hier der Kreislauf wieder geschlossen.

Schafkäse — eine regionale Spezialität mit Zukunft!

(Wolfgang Scholz)

Schafe werden nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen, sondern auch aus Liebe zu den Tieren gehalten. Durch ihre vielseitigen guten Eigenschaften erwecken sie oft das Interesse der ganzen Familie. Besonders Kinder haben zu Schafen und ihren Lämmern ein inniges Verhältnis. Ihr sanftes Wesen, spielerisches Verhalten und ihre Anhänglichkeit bringen Freude und Entspannung in unsere hektische Zeit.

Neben der großen Beliebtheit dieser Tiere sind es die Produkte der Schafhaltung, die immer mehr geschätzt werden. Der zunehmende Wunsch der Konsumenten nach natürlichen, gesunden Lebensmitteln läßt sich mit Schafmilch- und Fleischprodukten leicht verwirklichen. Dies hat dazu geführt, daß in den letzten Jahren immer mehr Bauern mit der Schafhaltung begonnen haben. Zusätzlich stellt die Verwertung, vor allem von Schafmilch, eine gute Alternative zum Überleben für viele kleinere aber auch größere Betriebe dar. Gibt es doch schon einige, die auf Grund ihrer Betriebsgröße früher gezwungen waren ihre Landwirtschaft im Nebenerwerb zu betreiben; heute jedoch durch die Vermarktung von Schafkäse, Fleisch und Wolle im Haupterwerb als Landwirte tätig sein können. Die alleinige Umstellung auf Schafzucht stellt sicherlich nicht das Allheilrezept zum Überleben dar, als Zusatzeinkommen zur normalen Landwirtschaft hat sie aber einen hohen Stellenwert.

Gerade im Mostviertel hat die Herstellung von Schafkäse eine lange Tradition und wird von immer mehr Bauern durchgeführt. Die Entwicklung auf diesem Gebiet ist steigend, denn immer mehr Bauern erkennen, daß sie nicht nur Lieferanten von Rohstoffen sind, sondern ihre Tätigkeit unter dem Gesichtspunkt *»Der Bauer als Unternehmer, Erzeuger und Verkäufer«* sehen müssen (Leitsatz des NÖ Schafzuchtverbandes). Die Beweggründe für diese Direktvermarktung sind neben einer Verbesserung des Einkommens und damit Erhöhung der Produktivität auch die Freude, eine Beziehung zu den Konsumenten aufzubauen, ihnen einen Einblick in die Landwirtschaft zu geben und durch den Verkauf von Spezialitäten — und Schafkäse ist eine Spezialität — dem Trend in der Ernährung folgend, der Nachfrage von Produkten vom Bauernhof gerecht zu werden. Außerdem dient die Direktvermarktung der Stärkung der ländlichen Region und ist Bestandteil des ökosozialen Weges und nutzt letztlich die Chance der regionalen Besonderheit im gesamteuropäischen Raum. Erfreulich daher, daß mit



»Schafkäse« (Fotoatelier Brachner)

Sti[illegible] 3.12.1991 bei der Viehzählung erstmalig in Niederösterrei[illegible] 50.000 Stück Anzahl an Schafen überschritten wurde. Di[illegible]deutet eine Steigerung um über 6 % gegenüber dem Vorjah[illegible]d kommt zu einem guten Teil aus dem Mostviertel.

Vor[illegible]etzung für eine erfolgreiche Direktvermarktung ist Ideenrei[illegible]m, Flexibilität, Kontaktfreudigkeit und eine positive Einstel[illegible]g, sowie die richtige Ausstattung an Räumlichkeiten und Ger[illegible]n für die Schafkäseherstellung. Unumgänglich notwendig ist die Kenntnis der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, die Einhaltung aller Hygienegebote sowie eine gut fundierte Fachkenntnis der Herstellungsbedingungen.

Hier steht als Berater für den interessierten Hersteller die Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing 1, 3261 Steinakirchen am Forst gerne zur Verfügung.

In unserer Region wird hauptsächlich Schafmischkäse hergestellt, der jedenfalls 50 % Schafmilch enthält und wie folgt zu beschreiben ist:

Aussehen: längliches, flachrundes Käschen, schöne glatte Oberfläche;

Inneres und Konsistenz: schöne glatte Schnittfläche ohne Löcher, zarte feine Gallerte;

Geruch und Geschmack: leicht säuerlich, mild, charakteristischer Schafmilchgeschmack.

Abgesehen von der Bekömmlichkeit und leichten Verdaulichkeit von Schafkäse birgt dieser auch sehr wertvolle *gesundheitliche Aspekte.* So ist etwa die enthaltene Milchsäure förderlich beim Transport von Kalzium durch die Darmwand in den Blutkreislauf. Ebenso unterstützt das enthaltene Vitamin D die Kalziumaufnahme. Im Vergleich zur Kuhmilch sind in der Schafmilch und auch im Schafkäse die wichtigen Vitamine wie B1, C, D, B2, E mengenmäßig zwei- bis vierfach höher enthalten. Ein sehr interessanter gesundheitlicher Aspekt ist am Gehalt der Orotsäure (Vitamin B13) entdeckt worden. Orotsäure, welche drei- bis vierfach höher als in der Kuhmilch enthalten ist, kann Tumorzellen im Wachstum einschränken und übt damit eine *krebshemmende Wirkung* aus. In Ländern mit hohem Schafmilchkonsum werden auch geringere Krebsraten bei Menschen beobachtet und die Tumorhäufigkeit bei Schafen ist gegenüber jener beim Schwein außerordentlich gering. Weiters ist das Eiweiß im Schafkäse äußerst hochwertig und kann praktisch ohne Belastung der Niere und der Leber in Muskeleiweiß umgebaut werden. Sehr leicht emulgiert wird auch das Fett im Schafkäse und ist somit sehr leicht verdaulich.

Werden Schafzüchter unserer Region befragt, so geben sie als Grund für die Schafhaltung eine ganze Reihe von Überlegungen an. Zunächst können landwirtschaftliche Extensivflächen, welche etwa durch Steilheit, Seichtgründigkeit oder ungünstige Figur gekennzeichnet sind, besser genutzt werden. Vor allem werden auf steileren Flächen durch Viehtritt oft Erosionsansätze herbeigeführt, welche durch Schafbeweidung unterbleiben. Gerne werden Schafe auch zum sogenannten »Woadputzen« auf Viehweiden, Pferdekoppeln etc. eingesetzt. Schafe sind sehr genügsam und brauchen kaum einen Tierarzt. Neben der Erzeugung von Schaffleisch ist die Wollerzeugung von zusätzlicher wirtschaftlicher Bedeutung.

Im Mostviertel wird Schafkäse traditionell auf einem Jausenbrett mit Butter und frisch geschnittenem Schnittlauch serviert. Salz und Pfeffer und kerniges Schwarzbrot, am besten Bauernbrot, gehören ebenfalls dazu. Nach Meinung vieler Schafkäseproduzenten und Schafkäseliebhaber wird zum Schafkäse am besten kellerfrischer Gärmost getrunken. Allgemein spricht man bei der Schafkäsejause von hoher Bekömmlichkeit, leichter Verdaulichkeit und Verdauungsförderung. Neben der oft üblichen »Nachspeise zum Geselchten« ist Schafkäse eine beliebte und erfrischende Jause in der Frühlingszeit.

Schloß St. Peter in der Au

(Maximilian Mautner Markhof)

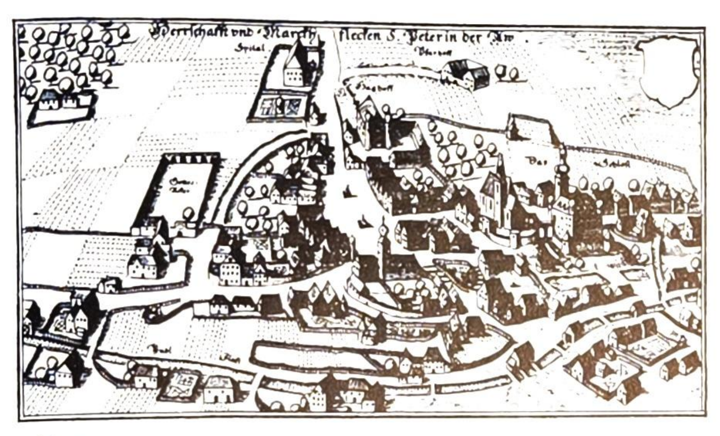


Abb. 1

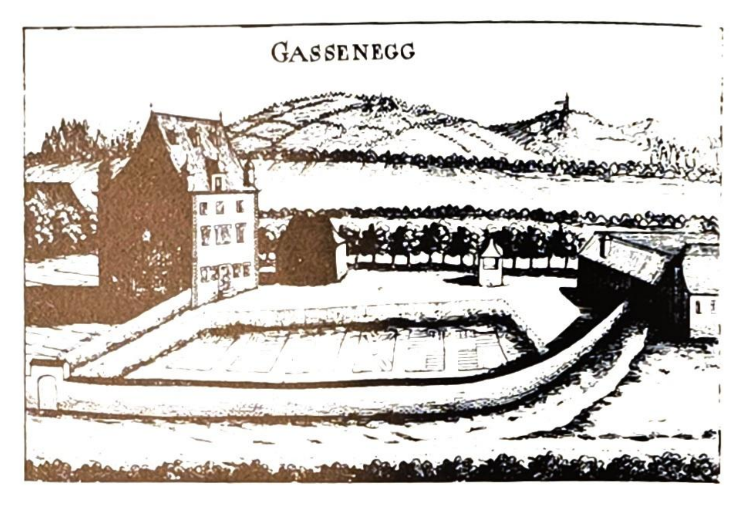


Abb. 3

An der von Waidhofen a. d. Ybbs nach Steyr führenden Bundesstraße liegt der Markt St. Peter in der Au (Abb.1), in dem sich das gleichnamige Schloß (Abb. 2) befindet. Am Terrassenhang über der Url liegen Herrschaftssitz und Wehrkirche, die seit dem 17. Jahrhundert durch einen wehrhaften 27 m langen Bogengang miteinander verbunden sind.

Die ältesten Nachrichten über die Herrschaft St. Peter reichen bis ins 13. Jhdt. zurück. Der erste nachweisbare Besitzer St. Peter's war der Domvogt von Regensburg Otto V von Lengenbach (gest. 1235). Rudolf von Habsburg wiederholte urkundlich 1277 den Text einer Urkunde Ottos von Lengenbach von ca. 1230, in der Otto, sollte er ohne Nachkommen sterben, das Gut St. Peter dem Kloster Admont vermacht. Nach dem erbenlosen Tode Ottos von Lengenbach bemächtigten sich allerdings die Schenken von Dobra der Burg. 1242 wurden Dietrich Schenk von Dobra, 1244 ein Siegfried genannt. 1277 kommt es zu einem Vergleich der Schenken mit dem Kloster Admont, wonach 1/3 des Gutes St. Peter sofort an das Kloster abzutreten war und 2/3 mit der Burg als erbliches Zinslehen des Klosters behalten werden konnten. 1277 ließ Abt Heinrich von Admont Mauern und Gräben der Burg erneuern und innerhalb des Beringes neue Gebäude aufführen. Im gleichen Jahr wurden auch die Marktrechte St. Peters, denenzufolge die Landleute auf eine Meile im Umkreis ihre Produkte nur im Markte verkaufen durften, in einem Protokoll bestätigt.

Das Stift Admont trat »die Burch ze Sand Peter in der Awe mit dem marcht« schließlich 1298 an den österr. Herzog Albrecht I ab und



Abb. 2

stimmte einer Verpfändung an den Bischof von Freising unter der Bedingung zu, St. Peter jederzeit gegen Bezahlung der Pfandsumme einlösen zu können. Im Jahre 1330 gab Bischof Konrad IV von Freising St. Peter, »da es nun die Schuld recht abgedient habe« wieder an die österreichischen Herzöge Albrecht und Otto zurück. 1379 und 1383 wurden landesfürstliche Burggrafen genannt.

Im Jahre 1400 verliehen die beiden Herzöge Wilhelm und Albrecht von Habsburg einem gewissen Lenz von Sinzendorf die Pfandherrschaft. 1412 wird Reinprecht von Wallsee aufgefordert, die Feste St. Peter, die er in einer Fehde Christian von Sinzendorf abgenommen hat, wieder rückzustellen.

Nach den Sinzendorfern erscheinen Franz Vorbacher (1450), Pankratz von Plankenstein (1453) und Sigmund von Eitzing (1458) in rascher Folge als Lehensnehmer. Im Jahre 1459 erhielt dann Johannes von Rohrbach (gest. 1467) St. Peter von Kaiser Friedrich III, ihm folgte im Jahre 1462 dessen Bruder Georg (gest. 1467) durch Kauf, dann Wolfgang von Rohrbach (gest. 1497), dem aber im Jahre 1467 das Pfand durch die k.k. Hofkammer entzogen wurde. Kaiser Maximilian I verlieh diese Herrschaft in der Folge 1489 an Bartholomäus Haunold, der sich St. Peter ab 1531 mit Hans Jakob als Lehensnehmer Kaiser Ferdinands I teilen mußte.

Im Jahre 1537 kaufte schließlich Georg Seemann Freiherr von Mangern die gesamte Herrschaft. Der landesweite Bauernaufstand von 1596/97 machte auch vor St. Peter in der Au nicht halt. Da Wilhelm Seemann (1552 - 1621), Sohn des Vorigen, als allgemeiner Bauernschinder galt, wurde er in seinem Schloß berannt und, obwohl krank, von den Aufständischen mißhandelt. Eine besondere Demütigung bedeutete, daß ihm hiebei sein Degen abgenommen worden war. Im Zuge der Schlichtungsverhandlungen wurde Seemann freigelassen und ihm sein gesamter Besitz restituiert, allerdings mußte er seinen Untertanen verschiedene Freiheiten zugestehen. Dennoch zwang man die männlichen Untertanen, die älter als fünfzehn Jahre waren, fortan (und zwar bis 1847!) am Jahrestag der Belagerung des Schlosses vor dem Herrschaftsbesitzer zu erscheinen, niederzuknien, um Vergebung für die Schandtaten ihrer Vorfahren zu bitten und das Tags zuvor entliehene Schwert des Rebellenführers als Symbol der Wiedergutmachung zu überreichen.

Im Jahre 1621 erlangte dann Anna Katharina Gräfin von Losenstein den Besitz. Durch die Hochzeit 1648 des Georg Jakob Grafen von Herberstein mit der Tochter Annas wechselte St. Peter aber-

mals die Eigentümer. Im Jahre 1682 kaufte Gottlieb Graf von Windisch-Graetz die Herrschaft. Bei dieser Familie sollten Schloß und Herrschaft St. Peter erstmals über mehrere Generationen verbleiben. Joseph Graf v. Windisch-Graetz erwarb 1769 das ebenfalls im Orte befindliche Gut Gassenegg vom Dominikanerkloster Steyr, das es wiederum von dem ohne Nachkommen verschiedenen Franz Ferdinand Rupprecht Freiherrn von Risenfels ererbt hatte. Damit gelangte er in den Besitz des kleinen Schlößchens Gassenegg, das er allerdings wenig später abtragen ließ. (Abb. 3)

Im Jahre 1837 bestand die Allodial-Herrschaft St. Peter aus den Ortschaften Bubendorf, Pfarre St.Johann, Meillersdorf, Markt St. Peter i.d.Au mit dem vereinigten Gute Gassenegg, Rotte St. Peter und Pfarre Wolfsbach. Als solche zählte sie 613 Häuser, 4186 Personen (798 Familien), 445 Pferde, 630 Ochsen, 2043 Kühe, 1443 Schafe und 1070 Schweine. Im Markt St.Peter waren zu diesem Zeitpunkte 1 Chirurg, 1 Eisenhändler, 3 Krämer, 1 Victualienhändler, 1 Lebzelter, 13 Wirthe, 5 Bäcker, 3 Fleischhauer, 1 Seifensieder, 2 Lederer, 1 Weißgärber, 1 Kürschner, 1 Hutmacher, 1 Tischler, 1 Glaser, 1 Drechsler, 1 Wagner, 1 Zimmermeister, 1 Maurermeister, 1 Schlosser, 3 Hufschmiede, 1 Kupferschmied, 1 Nadler, 1 Uhrmacher, 1 Sattler, 1 Hafner, 1 Färber, 3 Binder, 1 Buchbinder, 6 Schuhmacher und 3 Schneider als Gewerbsleute tätig!

Von der mittlerweile in den österr. Fürstenstand erhobenen Familie Windisch-Graetz erwarb 1845 Wilhelm Freiherr von Schönewitz Adlersloeven von Ungerswirth Schloß und Herrschaft St. Peter. Ihm folgte 1851 Arthur Graf von Segur-Cabanac (1805-1865). Nach dem 2. Weltkrieg wurde das Schloß durch die sowjetische Okkupationsmacht besetzt. Am 30. Dezember 1948 verkaufte die Familie Segur-Cabanac das Anwesen an die Marktgemeinde St. Peter und diese wiederum ein Jahr später an den Landesverband vom Roten Kreuz für Wien und Niederösterreich. Seit 1956 ist das Schloß St. Peter in der Au im Besitze der Familie Lugmair. Mit der Beseitigung der Besatzungsschäden waren seither sämtliche Eigentümer in vorbildlicher Weise bemüht.

Das Schloß St. Peter in der Au besteht aus einem zweigeschoßigen Vierflügelbau, der einen unregelmäßigen viereckigen Hof umschließt, dessen Seiten schräg verzogen sind. Das heutige Erscheinungsbild der durch die zahlreichen Umbauten der verschiedenen Jahrhunderte geprägten Anlage, wirkt sehr einheitlich. (Abb.4) Dennoch läßt sich auch von außen der ehemals wehrhafte Charakter des mittelalterlichen Vorgängerbaues mit Zwinger, Graben und zentralem geschlossenen Baukörper noch erkennen. Gegen Osten und Süden hat sich die Ebenheit des Zwingers erhalten und der Wehrgraben ist noch heute teilweise mit Wasser gefüllt. Dieser ist süd-



Abb. 5

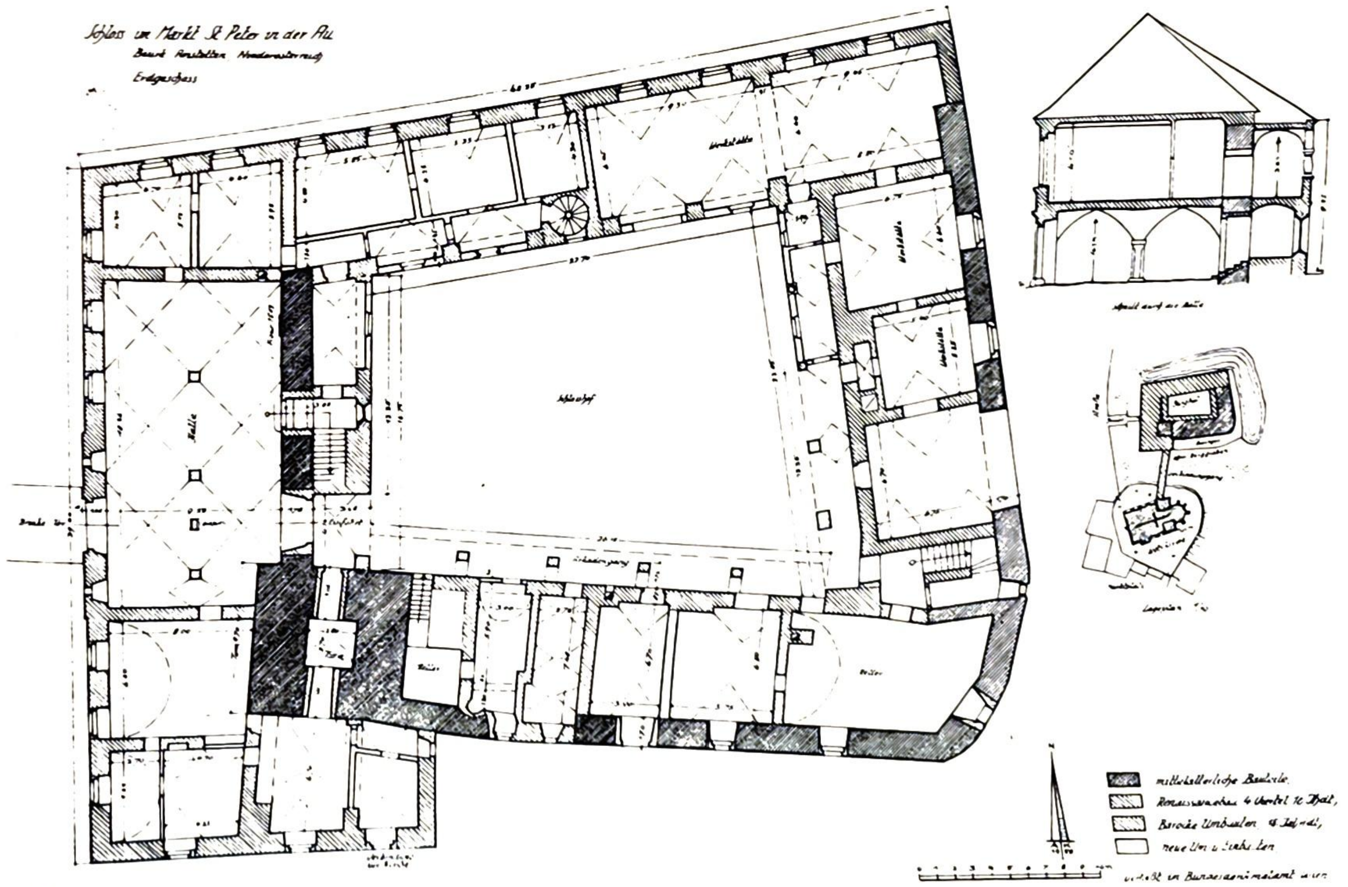


Abb. 4

lich [illegible] [illegible]che und im Westen von ein[illegible] Br[illegible] [illegible] der Hauptfront des Schlosses überspannt. Das ursprüngliche Aussehen der mittelalterlichen Burg-Kirchen Anlage ist uns nicht bekannt, allerdings geht aus den Quellen hervor, daß in der Renaissancezeit, zwischen 1557 und 1587, von Georg und Wilhelm Seeman von Mangern der mittelalterlichen Burg im Norden und Westen Gebäudeflügel angefügt worden waren. Mit 1,75 m Mauerstärke bildet die alte Ringmauer bzw. Außenmauer der Burggebäude auch heute noch die Außenmauer des Ost- und Süd-Flügels des Schlosses. Der Berchfrit im SW- und die Westmauer wurden jedoch in einen hofseitigen Teil des jüngeren West-Flügels einbezogen. Die SO-Ecke ist abgerundet.



Abb. 6

Von der Straße her erreicht man den West-Trakt aus der Renaissancezeit. Seit den Umgestaltungen des 19. Jahrhunderts weist dieser eine 9-achsige von großen Eckrustika begrenzte Fassade mit einem kaum merkbaren Mittelrisalit von 3 Fensterachsen, Dreiecksgiebel und seitlichen Pilastern auf. Über dem Rundbogen des diamantierten Portales sind die Rollen der alten Zugbrücke und ein gerader Architrav mit Malerei noch heute sichtbar. Beiderseits des Tores sind tiefsitzende Schlüsselscharten angebracht. Durch das Portal erreicht man eine 2-schiffige Querhalle mit plastischen Kreuzgratgewölben und 3 abgefaßten Pfeilern. Im Gewölbe hat sich ein kleines farbig gefaßtes Wappenrelief als eine Art Schlußstein erhalten. Es zeigt das Wappen des Wilhelm Seemann von Mangern zu St. Peter und seiner Gemahlin Maria Salome von Oedt. Weiters findet sich ein prächtiges Wandepitaph des Wilhelm Seemann, in Gestalt eines ganzfigurig reliefierten, gepanzerten Ritters mit seitlichen 16 Wappenschildchen, bekrönendem Familienwappen und der Inschrifttafel »HOC MONVMENTVM WILHELMVS SEEMAN A/ MANGERN AD D. PETRVM C. S.C.M. CONSI/ LIARIVS PROVINCIALIS NEC NON SERENIS/ SIMI ARCHIDVCIS AVSTRIAE MATHIE CONSI/ LIARIVS, ET PRAEFECTUS CASTRI LAVREA/ CENSIS AD ANASVM, FRATRI IOHANNI/ IDIBUS DEC: ANNO SALVTIS M.D.LXXXIII/ DEFVNCTO CVM LACHRIMIS POSVIT« (Abb.5).

In dieser Halle befindet sich auch der Aufgang in das Obergeschoß, der am Stiegenabsatz noch ein gotisches Maßwerkfenster mit neuzeitlicher Verglasung aufweist. Einen Teil der Durchfahrt in den Innenhof bildet das ursprüngliche Burgtor, das allerdings umgestaltet ist. Rechts davon springt der quadratische Berchfrit, der Seiten von 8,70 und 3 m Wandstärke aufweist, aus dem Mauerverband hervor. Der zinnenbekrönte 5-geschoßige Turm hat eine Eckrustika-Gliederung und ist nach oben durch eine offene Wehrplatte abgeschlossen, die über eine gemauerte, auf steilen Bögen ansteigende Treppe und eine Türmerstube erreichbar ist. Der große Hof wurde um 1621 unter Katharina von Losenstein durch den Einbau von Laubengängen verändert. G.M. Vischer's »Topographia Austriae Inf.« aus dem Jahre 1672 zeigt das Schloß des Franz Joseph Grafen von Herberstein: der einheitliche Baukomplex wird von der Bachseite mit einem mit Barockzwiebeln ausgestatteten Berchfrit, Scharwachttürmchen über den Gebäudekanten und einer Zwingermauer dargestellt. (Abb.6)

In seinem heutigen Aussehen unterscheidet sich das Schloß nur unwesentlich von der Darstellung Vischer's aus dem 17. Jahrhundert. Die Turmbehelmung ist verschwunden und hat dem wiederhergestellten Zinnenkranz Platz gemacht. Die Pfeilerarkaden mit weiten Korbbögen des Erdgeschosses und die Säulenarkaden mit Rundbögen geringerer Spannweite im 1. Stock des Innenhofes sind teilweise vermauert bzw. verglast. (Abb.7) An der Süd-Seite des Hofes befindet sich eine gemalte Sonnenuhr mit der Bezeichnung »1100 - 1967«, ein ebenerdiges Schulterbogenportal und, auf der gegenüberliegenden Seite im Obergeschoß, eine bemalte Wandnische von 1563. Die Räume des Erdgeschosses sind durchgehend gewölbt und werden heute als Wintergarten, respektive zu Wohn- und Wirtschaftszwecken genützt.

ABBILDUNGSVERZEICHNIS:

G. M. Vischer Topographia Archiducatus Austriae Inferioris Modernae 1672, Reprint Graz 1976, Abb.3,6; Rudolf Büttner, Burgen und Schlösser in Niederösterreich, Bd.8 (Zwischen Ybbs und Enns), Wien 1979: Abb. 1,4; M. Mautner Markhof, Rohrbach 1993: Abb. 2, 5, 7.

LITERATURVERZEICHNIS:

– Rudolf Büttner, Burgen und Schlösser in Niederösterreich, Bd. 8 (Zwischen Ybbs und Enns), Wien 1979, S. 76ff.
– Dehio Handbuch, Die Kunstdenkmäler Österreichs, Niederösterreich, 5. Aufl., Wien und München 1972, S. 296.
– F. Eppel, Die Eisenwurzen, Österreichische Kunstmonographie Bd. 4, Salzburg 1968, S. 144ff.
– Helmut Feigl, Der Niederösterreichische Bauernaufstand 1596/97, Militärhistorische Schriftenreihe Band 22, Wien 1988.
– K. Lechner Hrsg. Donauländer und Burgenland, Handbuch der Historischen Stätten, Österreich Bd. 1, Stuttgart 1985, S. 518f.
– F. Schweickhardt von Sickingen, Darstellung des Erzherzogthums Österreich unter der Enns, Band 9, Wien 1838, S. 257ff.
– Verein für Landeskunde von Niederösterreich (Hrsg.), Topographie von Niederösterreich, Band 8, Wien 1871-1925, S. 230ff.

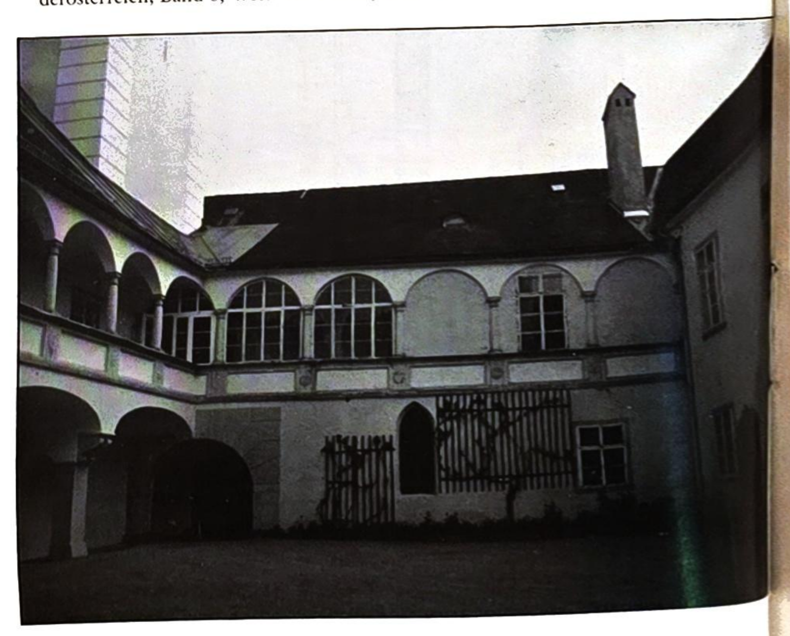


Abb. 7

Das Kloster Gleiss

(Sr. Agnes Lueger)

Am Fuße des Sonntagbergs liegt zwischen der Ybbs und der Bundesstraße 121 das Gebäude des Klosters Gleiß, in dem die Schwestern vom Göttlichen Erlöser einen Kindergarten, eine Volks- und Hauptschule, eine Fachschule für wirtschaftliche Berufe und ein Internat führen.

Die geschichtliche Entwicklung des Klosters:

10. Juni 1895: Auf Initiative von Superior P. Pius Strasser, Benediktiner des Stiftes Seitenstetten und Superior auf dem Sonntagberg, wird auf der von Fürst Orsini-Rosenberg gekauften Herrschaft Gleiß mit drei Schwestern der Kongregation der Töchter des Göttlichen Heilandes ein Kloster gegründet. Das Ziel ist, einen Kindergarten, eine ambulante Krankenpflege für die Fabriksarbeiter sowie später eine Privat-Mädchenschule einzurichten.

13. Oktober 1895: Nach entsprechender Adaption der heruntergekommenen Bauwerke wird der Kindergarten eingeweiht, der am 23. Oktober auch seine behördliche Bewilligung erhält.

1. September 1898: Im aufgestockten ehemaligen Försterhaus werden die drei Lehrzimmer einer Privat-Mädchenschule eingeweiht. Der katholische Schulverein hatte sich bereit erklärt, einer Lehrerin das Gehalt von 30 Kr. monatlich zu zahlen, wenn die Kongregation die Beistellung der Lehrkräfte übernehme.

1899: Mit Beginn des zweiten Schuljahres wird ein Internat eröffnet.

6. Juli 1901: Die Schule erhält das Öffentlichkeitsrecht.

26. Juni 1904: Gleichzeitig mit der feierlichen Grundsteinlegung für die Herz-Jesu-Kirche, die die Funktion der zu klein gewordenen Blasiuskapelle übernehmen soll, findet die Einweihung der neuerbauten Straßenfront des Institutsgebäudes statt.

27. Juli 1905: Bischof Dr. Johannes Rößler aus St. Pölten nimmt die feierliche Einweihung der Herz-Jesu-Kirche vor. Sie ist im Stil des Späthistorismus gestaltet und den frühchristlichen Basiliken nachempfunden.

Oktober 1908: Im Kloster wird eine »Koch- und Haushaltungsschule« eröffnet.

17. Juli 1910: Die neue, von Johann Lachmair in Linz hergestellte Orgel wird von Abt Hugo Springer aus Seitenstetten eingeweiht.

24. April 1917: Die große, dem Hl. Herzen Jesu geweihte Glocke muß abgeliefert werden.

30. Juli 1917: Der Gründer von Gleiß, P. Pius Strasser, feiert sein 50-jähriges Priesterjubiläum.

1920: Über Verordnung des Staatssekretärs war 1919 der ungeteilte Vormittagsunterricht eingeführt worden. Um eine Beaufsichtigung jener Kinder zu gewährleisten, deren Mütter in der Fabrik arbeiten, wird ein »Hort« errichtet, in dem die Mädchen nachmittags betreut werden.

September 1921: Eine zweiklassige Bürgerschule wird eröffnet. Das neu gegründete Internat beherbergt 14 Bürger- und Volksschülerinnen.

1922: Die Bürgerschule erhält eine 3. Klasse und bekommt im folgenden Jahr das auf zwei Jahre begrenzte Öffentlichkeitsrecht verliehen.

1926: Der Bürgerschule wird »für die Zeit der Erfüllung der gesetzlichen Vorschriften« das Öffentlichkeitsrecht erteilt.

Ostersonntag 1932: Die Errichtung der Pfarre Kematen-Gleiß — mit der Pfarrkirche in Kematen — wird promulgiert.

1938: Unter nationalsozialistischer Herrschaft wird der Privat-Mädchenschule das Öffentlichkeitsrecht entzogen und die Schule mit Ende des Schuljahres 1938 geschlossen. Die wenigen Schwestern, die bleiben dürfen, arbeiten im Haus oder in der Landwirtschaft oder werden in die Krankenpflege »versetzt«.

April/Mai 1945: Der Einquartierung der Sanitätsgruppe der Wehrmacht folgt die Unterbringung von Flüchtlingen aus St. Pölten und Krems sowie die Beschlagnahme durch den Volkssturm, die SS, SA und die Gestapo; nach ihrem überstürzten Verschwinden lassen diese einen Berg von Uniformen, Stahlhelmen, Waffen und Munition zurück, die auf Ansuchen des Klosters von der Gemeinde abgeholt werden.

10. Mai 1945: Die Säuberungsarbeiten sind noch nicht beendet, als 180 Russen das Schulhaus stürmen. Auf Befehl des russischen Generals müssen sie zwar innerhalb von 24 Stunden das Schulhaus verlassen, zurück bleibt jedoch ein verwüstetes und geplündertes Gebäude.

Herbst 1945: Der Schulbetrieb kann wieder aufgenommen werden.

11. Februar 1953: Die Privatschule im Kloster Gleiß erhält auf Dauer das Öffentlichkeitsrecht verliehen.

1956: Um neue Internatsräume zu gewinnen, wird im Zuge einer großen Dachsanierung über dem Volksschultrakt ein drittes Stockwerk errichtet.

Ab den Sommerferien 1957 übernimmt das Kloster Gleiß über Vermittlung der Caritas und der Landesregierung in der Ferienzeit erholungsbedürftige Kinder.

1955 - 1958: Das Haus wird wieder vergrößert, und es entstehen ein Lehrmittelzimmer, ein Handarbeitssaal und eine Schulküche.

13. Oktober 1958: Die neue Turnhalle, die auch mit einer Bühne ausgestattet ist, wird eingeweiht.

1982: Die dringend notwendige Kirchenrenovierung wird in Angriff genommen und findet am 31. Oktober mit der Altarweihe ihren feierlichen Abschluß.

1983 - 1987: Die Klostergebäude werden einer gründlichen Umstrukturierung unterzogen. Das »Schlößl« wird zur Fachschule, im Keller entstehen Werkraum und Garderobenräume. Auch ein Handarbeitssaal und Physiksaal werden eingerichtet. Schulklassen und Internat werden erneuert.

1987/88: Die Privatschule Gleiß feiert mit einem Festakt und einer Jubiläumsausstellung ihr 90jähriges Bestehen.

16. Juni 1989: Die neue Sportanlage wird von Dechant P. Michael Prinz unter Beisein vieler Ehrengäste, darunter Landeshauptmann Siegfried Ludwig, eingeweiht und eröffnet.

1990: Die Schaffung eines EDV-Raumes bedingt eine teilweise Übersiedlung des Internats in neu geschaffene Räume.

10. - 13. Juni 1993: Das Kloster Gleiß beteiligt sich mit mehreren, von den verschiedenen Schultypen wie auch dem Internat durchgeführten Veranstaltungen und Ausstellungen an den Feierlichkeiten »1000 Jahre Gleiß«.

Das Kloster heute:

Heute vollzieht sich das Wirken der Schwestern vom Göttlichen Erlöser in Gleiß vor allem im Bereich des Erziehungs- und Schulwesens. Sie begleiten den jungen Menschen vom Kindergarten, über Volks- und Hauptschule sowie Fachschule bis hin zum Beruf. Sie führen ein Internat für Haupt- und Fachschülerinnen, in dem durch ein vielfältiges Angebot von Aktivitäten auch eine sinnvolle

…ngestaltung in der Gemeinschaft gewährleistet wird. Ein …iter Wirkungsbereich umfaßt Gartenbau und Landwirt…haft, die biologisch betrieben werden und deren Produkte den …n Internat wohnenden Schülerinnen zu Gute kommen.

Im folgenden soll nun die

FACHSCHULE FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE IN GLEISS

näher beschrieben werden, an der eine einjährige Haushaltungsschule und eine zweijährige Hauswirtschaftsschule geführt werden.

Schulgeschichte:

1908: Im Oktober wird mit 17 Schülerinnen eine »Koch- und Haushaltungsschule« eröffnet. Der Andrang ist so groß, daß gar nicht alle Bewerberinnen untergebracht werden können. Bis Ende des Schuljahres 1913/14 wird die Haushaltungsschule von 180 Schülerinnen besucht. Unter den Schülerinnen sind auch 12 Russinnen aus Odessa, Mädchen aus Deutschland und fast sämtlichen Kronländern des alten Österreichs. Mit Sr. Eugenia wird die neugegründete Schule von einer hervorragenden und mütterlichen Pädagogin geleitet.

1938: Die Schule wird unter nationalsozialistischer Herrschaft geschlossen.

1971: Sr. Leopoldine gründet wieder eine Haushaltungsschule.

1975: Mit der Leitung der Anstalt wird Fr. Direktor Irmgard Gießauf betraut, die bis heute mit Umsicht die Geschicke der Schule lenkt.

1983: Um eine neue zweijährige Hauswirtschaftsschule unterzubringen, wird die vollständige Sanierung des Gleißer »Schlößls« in Angriff genommen. Vom 24.1. bis zum 12.9.1983 wird das »Schlößl«, eines der ältesten zur Burg Gleiß gehörenden Gebäudes, unter Bedachtnahme auf die historische Bausubstanz so um- und ausgebaut, daß neben Klassenzimmern auch eine entsprechend große Schulküche mit Speisezimmer, Nähräumen und anderen Arbeitsräumen entstehen. Im September kann pünktlich mit Beginn des neuen Schuljahres der Schulbetrieb aufgenommen werden. Im Oktober findet dann die feierliche Eröffnung und Einweihung der Hauswirtschaftsschule durch Herrn Pfarrer Pater Michael Prinz statt.

1987: Die Fachschule für wirtschaftliche Frauenberufe ändert ihre Bezeichnung in Fachschule für wirtschaftliche Berufe, um so deutlich zu signalisieren, daß auch Burschen willkommen sind.

1992: Der Maschinschreibraum wird mit modernen elektronischen Schreibmaschinen ausgestattet.

1993: Im Rahmen der Jubiläumsveranstaltungen »1000 Jahre Gleiß«, vom 10. - 13. Juni 1993, stellt die Fachschule ihre Räumlichkeiten den heimischen Künstlern für ihre Ausstellung »Bilder aus dem Mostviertel« zur Verfügung und präsentiert selbst eine Auswahl von Schülerarbeiten.

ZIELE:

Die einjährige Haushaltungsschule will den Schüler/innen vor allem eine gediegene hauswirtschaftliche Ausbildung, familienorientierte Haltungen, Fähigkeiten und Fertigkeiten, aber auch kaufmännische Grundbegriffe vermitteln, Kurse für Erste Hilfe und Hauskrankenpflege ergänzen und erweitern das Bildungsangebot. Der Besuch dieses Schultyps befähigt somit zur Führung eines Haushalts, zum Küchen- und Servierdienst in Beherbergungsbetrieben und stellt eine Berufsvorbildung für soziale Dienste dar.

Die zweijährige Hauswirtschaftsschule bietet zusätzlich eine verstärkte wirtschaftliche oder naturwissenschaftliche Ausbildung, die noch besser auf eine Tätigkeit in Gastgewerbe und kaufmännischen Berufen bzw. in Sozialberufen vorbereitet.

Der Abschluß der 2. Klasse ermöglicht nicht nur den Einstieg in den zweiten Jahrgang der Krankenpflegeschule, sondern ersetzt auch das erste Lehrjahr für die Berufe Bürokaufmann (beim Wahlpflichtbereich Wirtschaft), Wäschewarenerzeuger und Koch.

STUNDENTAFEL:

Der wöchentliche Unterricht umfaßt in einer 5-Tage-Woche von Montag früh bis Freitag nachmittag 39 Stunden Pflichtgegenstände sowie bis zu 5 Wochenstunden Freigegenstände.

Haushaltungsschule und 1. Klasse der Hauswirtschaftsschule:

Religion (2), Deutsch (3), Englisch (2), Staatsbürgerkunde (1), Berufskunde (1), Gesundheits- und Erziehungslehre (3), Musik (1), Rechnen und Elektronische Datenverarbeitung (2), Textverarbeitung (2), Ernährungslehre (1), Küchenführung und Servierkunde (9), Hauswirtschaftliche Betriebsführung (2), Textilverarbeitung (7), Werken (1), Leibesübungen (2).

Die Haushaltungsschule und die 1. Klasse der Hauswirtschaftsschule ersetzen das 9. Pflichtschuljahr.

2. Klasse Hauswirtschaftsschule:

Religion (2), Deutsch (3), Englisch (2), Geschichte (1), Geographie (1), Gesundheits- und Erziehungslehre (2), Musik (1), Rechnen und Elektronische Datenverarbeitung (3), Textverarbeitung (2), Ernährungslehre (1), Küchenführung und Servierkunde (6), Hauswirtschaftliche Betriebsführung (2), Textilverarbeitung (5), Werken (1), Leibesübungen (2), Physik und Chemie (2), Biologie und Umweltkunde (3) sowie Freigegenstände und Unverbindliche Übungen im Ausmaß von bis zu 5 Wochenstunden.

Wahlpflichtbereich; entweder Naturwissenschaft (Physik und Chemie, Biologie und Umweltkunde) oder Wirtschaft (Betriebswirtschaftslehre, Rechnungswesen).

Gastvorträge von Wirtschaftstreibenden und Vertretern verschiedener Berufe, Exkursionen in Betriebe, Großküchen, Krankenhäuser und Pensionistenheime, Theaterbesuche und Wientage bereichern den Unterricht und vertiefen das erworbene Wissen.

ALLGEMEINE HINWEISE

Internat: Für die nicht ortsansässigen Schülerinnen steht ein Internat zur Verfügung, das mit einem vielfältigen und interessanten Angebot an Hobbykursen (z.B. Bauern-, Brand- und Hinterglasmalerei, Lederpunzieren, Patinieren, Salzteigarbeiten, Glasritzen und -ätzen, Wachsgießen sowie Frauenselbstverteidigung) auch eine sinnvolle Freizeitgestaltung ermöglicht.

Beihilfen: Aufgrund des Schülerbeihilfengesetzes kann in der Haushaltungsschule und in der 1. Klasse der Hauswirtschaftsschule um Heimbeihilfe und in der 2. Klasse der Hauswirtschaftsschule um Heim- und Schulbeihilfe angesucht werden.

Aufnahmebedingungen: Aufnahmebedingungen sind ein positiver Abschluß der 8. Pflichtschulstufe sowie eine Aufnahmsprüfung.

Auskunft: Für nähere Auskünfte steht die Direktion der Fachschule Gleiß gerne zur Verfügung:

Fachschule Gleiß
Waidhofner Straße 22
3332 Rosenau
Tel.: 07448/2415/16 (vormittags)

SCHWERPUNKTE UND EIGENART UNSERER SCHULE

Im Fach Ernährungslehre lernen die Schüler/innen die Kriterien für eine gesunde und vollwertige Ernährung. Im Kochunterricht wird das erlernte Wissen praktisch angewendet. Viele der dabei verwendeten Kräuter und Gemüsearten werden von den Schüler/innen im Klostergarten selbst gepflanzt und herangezogen. Gesundheitsbewußte Ernährung sollte so für jede/n Schüler/in selbstverständlich werden.

Im hauswirtschaftlichen Unterricht sollen den Schüler/innen nicht nur Fertigkeiten und Kenntnisse vermittelt werden, die es ihnen ermöglichen, einen Haushalt fachgerecht zu führen, sondern es soll auch ein Bewußtsein für die Verantwortung jedes einzelnen gegenüber der Umwelt geweckt werden. Der Müllvermeidung, -trennung und -entsorgung sowie dem richtigen Gebrauch von Putzmitteln und der Verwendung alternativer, umweltschonender Reinigungsmittel wird daher besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Auch soll zur sinnvollen Benutzung von Energie bei den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, bei der Beheizung der Räume und bei der Verwendung von Warmwasser hingeführt werden.

Ebenso wie bei der hauswirtschaftlichen Betriebsführung wird im praktischen Unterricht von Textilverarbeitung und Werken ein guter Ausgleich zu den theoretischen Gegenständen geboten. Neben der Vermittlung der verschiedenen Techniken kommt in diesen Unterrichtsgegenständen der Förderung der kreativen Fähigkeiten der jungen Menschen große Bedeutung zu.

Fächerübergreifend werden Bodenständiges und alte Traditionen gepflegt und die Feste des christlichen Kirchenjahres entsprechend vorbereitet und gemeinsam feierlich begangen.

Gesamtziel ist es also, junge Menschen mit theoretischen und praktischen Kenntnissen, aber auch mit christlichem Verantwortungsbewußtsein für Mitmensch und Umwelt heranzubilden.



Geschichtliches Museum der Stadt St. Valentin Enns-Donauwinkel

(Dr. Renate Mayrhofer)

Öffnungszeiten:

Dienstag und Donnerstag	17.00 - 20.00 Uhr
Samstag	15.00 - 18.00 Uhr
Sonn- u. Feiertage	9.00 - 12.00 Uhr

Von der vielfältigen Gebundenheit der Menschen zur individuellen Entfaltung — ein Weg durch die Geschichte

Am 6. Juni 1993 wurde das neue Museum im Enns-Donauwinkel feierlich eröffnet. Die seit 1964 ständig erweiterten Sammlungen können, neu gruppiert und präsentiert, im Wallnerhaus am Hauptplatz besichtigt werden.

Museumskonzept

Die Gestaltung auf 600 m² will Lebenszusammenhänge früherer und moderner Zeit erfahrbar machen, aber auch den Aufgaben des Verwahrens und der wissenschaftlichen Bearbeitung gerecht werden. Neu ist das durchgehend verwendete Medium der Bild-CD, die eigene Ausstellungen innerhalb eines Raumes auf dem Bildschirm ermöglichen. Zwischen dem Nachempfinden früherer Lebensart, bäuerlich in einer nachgebauten Stube, bürgerlich-weltoffen im ehemaligen Apfelzimmer des früheren Gasthauses, können sich die Besucher informieren.

Rundgang durch das Museum

Im Erdgeschoß befindet sich ein Raum für Sonderausstellungen und verschiedene Veranstaltungen. Durch ein altes Gittertor betritt der Besucher das Museum. Landwirtschaft mit der Vielfalt durch moderne Technik nutzlos gewordener Gegenstände, aber auch eine Bildserie aus dem Landleben erwarten ihn. Gewerbe und Handwerk, wesentliche Stützen früherer Lebensform, werden im Stiegenhaus und im ersten Raum im Obergeschoß präsentiert. Die »Schusterbruck« ist gut bestückt, viele Gerätschaften und Bilder erinnern an kaum mehr ausgeübte Handwerke. Der alte Tisch in der Bauernstube lädt zum Verweilen in dem niedrigen Raum mit einer massiven Holzdecke ein. Bäuerlicher Hausrat ergänzt die Raumwirkung. Alles, was im Boden der Region gefunden wurde, ist im großen Raum der Archäologie ausgestellt. Der Weg durch die Zeiten führt in die thematisch geordnete Präsentation von Ortsgeschichte. Im Mittelpunkt sitzen Menschen, die Geschichte gestalten, aber auch erleiden: Der Pfarrer führt ins kirchliche Geschehen, der Bauer/Jäger zu den Konflikten mit der Grundherrschaft in früherer Zeit, der Polizist verkörpert die moderne bürgerliche Verwaltung, der Eisenbahner öffnet das Tor zur Welt am alten Bahnknotenpunkt St. Valentin, der Feuerwehrmann demonstriert die Verantwortung und Sorge des Bürgers um das Gemeinwohl, der Arzt führt in die Zeitgeschichte. In diesem Raum ergänzen 3 CD-Player das Gezeigte: Kirchen, Alltag in den Gemeinden des Enns-Donauwinkels, Zeitgeschichte. Das restaurierte Zimmer aus der Jahrhundertwende läßt den häuslichen Prunk wohlhabender Leute erahnen, zeigt mit schönem Geschirr und Handarbeiten das Bildungsbürgertum. In diesem Raum soll sowohl an die Familie Wallner erinnert werden als auch an den St.Valentiner Autor Oskar Angrüner. Wer sich durch diese Fülle an geschichtlichen Informationen bewegt hat, stutzt meist vor dem Kleiderständer mit der Coca-Cola Aufschrift. Seine/Ihre eigene Geschichte holt ihn/sie ein beim Anblick von Lilienporzellan, Kinoprogrammen und . . .

ARCHÄOLOGIE

(Reinhardt Harreither)

Archäologische Funde sind heute in noch nie dagewesenem Ausmaß gefährdet, dabei sind sie unwiederbringliche Zeugnisse der Vergangenheit. Für große Zeitabschnitte der Geschichte liefern diese oft unscheinbarsten Gegenstände die einzigen Aufschlüsse und Kenntnisse über die damaligen Lebensumstände. Aus archäologisch-historischer Sicht hat der Enns-Donau-Winkel eine große Bedeutung, umso wichtiger ist es deshalb, im neuen Museum ausführlich auf diesen bislang vernachlässigten Bereich eingehen zu können, wodurch auch der wissenschaftlichen Bearbeitung neue Impulse gegeben werden sollen.

Die ältesten Funde sind Reste heute ausgestorbener Tiere aus dem Ende der letzten Eiszeit: ein Wisentschädel, Mammutknochen und Mammutstoßzähne. Einen Eindruck von der Größe dieses Vorfahren des heutigen Elefanten vermittelt eine lebensgroße Rekonstruktion. Die ältesten menschlichen Funde stammen aus dem Neolithikum, der Jungsteinzeit (6000/5000 - 2300/2200 v. Chr.). Damals erfolgte auch in unserem Raum die Seßhaftwerdung des Menschen, die Lebensgrundlagen bildeten von da an Ackerbau und Viehzucht (neolithische Revolution). Ausgestellt sind verschiedene Steingeräte, einige Keramikfragmente und als Hinweise auf Getreideanbau eine Reibplatte und Mahlsteine zum Zerreiben von Getreidekörnern. Der Eingang eines jungsteinzeitlichen Hauses ist in einer verkleinerten Rekonstruktion nachgebildet. Aus der Bronzezeit (2300/2200 - 800/750 v. Chr.) sind ein Dolch und ein Armreifen aufgelegt, aus der Spätphase, der sogenannten Urnenfelderkultur, ein Nadelfragment und der Griffteil eines Dreiwulstschwertes. Aus der älteren Eisenzeit, der Hallstattkultur (800/750 - 450/400 v. Chr.), wird ab November 1993 eine Frauenbestattung mit einem Gehängeschmuck und einer in ganz Österreich einzigartigen Gürtelgarnitur aus zwei Bronzehohlringen gezeigt. Den Schwerpunkt der archäologischen Abteilung bildet auf Grund der zahlreichen Funde die römische Kaiserzeit (1. - 5. Jh. n. Chr.). Bereitwillig hat die bodenständige Bevölkerung die Kultur der römischen Besatzungsmacht übernommen (Romanisierung). Als Beispiele für die überlegene Bauweise der Römer sind Ziegel mit verschiedenen Stempeln ausgestellt, die trotz ihrer Unscheinbarkeit von großem Interesse sind; anschaulich ist das Modell eines spätantiken Ziegelofens aus der Zeit um 370 n. Chr. Das Relief eines römischen Reisewagens (wie das Modell des

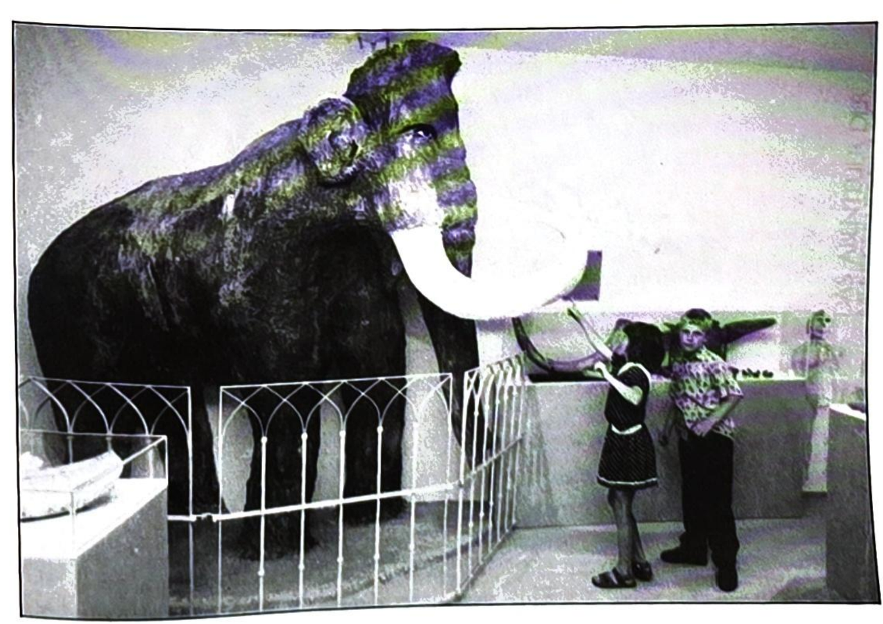
Mammuts (ausgeführt von W. Dumhart) und ein Ausschnitt aus der Tabula Peutingeriana, der mittelalterlichen Kopie einer römischen Straßenkarte, weisen auf die weitreichenden Handelsbeziehungen und das ausgezeichnete römische Straßennetz hin. So wurde die ausgestellte Terra Sigillata, die römische Feinkeramik, aus dem heutigen Frankreich und Deutschland herangebracht. Vom Fund von der Gmeinerleiten, mit 103 Gold- und 671 Silbermünzen einer der größten römischen Münzfunde Österreichs, sind Duplikate zu sehen. Ein Auszug aus dem Höchstpreisedikt des Diokletian aus der Zeit um 300 n. Chr. vermittelt einen Eindruck von den damaligen Preisen. Keramik und die Metallgegenstände des täglichen Gebrauchs wie etwa verschiedene Eisenwerkzeuge, Fragmente eines Spiegels, Riechdöschen, ein Stilus zum Beschreiben einer Wachstafel, gut erhaltene Schlüssel und Schloßriegel gewähren einen bescheidenen Einblick in die Lebensverhältnisse. Eine besondere Erwähnung verdienen die zahlreichen Fibeln (Gewandnadeln). Teile eines Schuppenpanzers aus Bronze, Beschläge eines Militärgürtels, das Ortband einer Schwertscheide, Lanzenspitzen und andere Ausrüstungsteile dokumentieren die Anwesenheit von Militär an der Donaugrenze. In diesem Zusammenhang sind auch zwei Fragmente eines Militärdiploms zu nennen.

Um 170 n. Chr. hat die Legio II Italica das größte Legionslager Österreichs (568 x 412 Meter) in Albing errichtet; ausgestellt ist ein Ziegel mit dem Stempel dieser Einheit. Ab November 1993 werden als Leihgaben des Museums in Steyr die Funde des spätrömischen Gräberfeldes von Ernsthofen zu sehen sein, darunter die beiden ältesten, eindeutig christlichen Funde des Bezirkes Amstetten, ein Ring mit Staurogramm und eine Gürtelschnalle mit Christogramm. Aus dem früheren Mittelalter stammt ein in seiner Echtheit umstrittener Stein mit einer germanischen Runeninschrift, ein völlig singulärer Fund (Leihgabe des Niederösterreichischen Landesmuseums). Der Zeit um 800 n. Chr. zuzuordnen ist ein kleines slawisches Gräberfeld, das derzeit nur in Form von Fotos und Zeichnungen präsentiert werden kann. Die Rekonstruktion eines Sitzes eines Ministerialen, eines hochmittelalterlichen Verwaltungsmannes, zeigt ein Wandbild. Spätmittelalterliche und frühneuzeitliche Funde (Bruchstücke von Passauer Schwarzhafnerware, ein Aquamanile, Lanzenspitzen und Produkte des St. Valentiner Hafners) sowie ein gotischer Grabstein aus dem Jahr 1423 beschließen die archäologische Abteilung. Mit Hilfe eines ebenfalls ab November 1993 zur Verfügung stehenden CD-Players soll dem interessierten Besucher die Archäologie des Enns-Donau-Winkels noch näher gebracht werden.



Der Stammtisch: Pfarrer, Polizist, Eisenbahner, Bauer, Feuerwehr- und Rettungsmann.

Foto: Karl Fuchs, St. Valentin



Mammut im Museum

Foto: Karl Fuchs, St. Valentin

Informationszentrum Staning der Ennskraftwerke AG
»10 Milliarden Jahre Energie«

(Mag. Brigitte Witzany)

Das Informationszentrum Staning, nur wenige Kilometer nördlich der Stadt Steyr gelegen, ist im Jahre 1987 feierlich eröffnet worden. Dieses dreigeschoßige und 800 m² Ausstellungsfläche umfassende Info-Zentrum (IZ) befindet sich in einem ehemaligen Betriebsgebäude des Ennskraftwerkes Staning.

Das Laufkraftwerk Staning selbst, nun nur einige Gehminuten vom IZ entfernt und an der Grenze von Ober- und Niederösterreich gelegen, ist 1946 als erste große Wasserkraftanlage an der Enns von der OKA fertiggestellt, 1947 von der neugegründeten Ennskraftwerke AG übernommen und 1981 auf den heutigen Stand ausgebaut worden.

Die dargebotene Information des Besucherzentrums steht unter dem Motto »10 Milliarden Jahre Energie«.

Es werden zahlreiche Aspekte der Energiegewinnung, speziell der Elektrizitätsgewinnung durch Wasserkraft, und der Energienutzung in vergangenen und gegenwärtigen Zeiten aufgezeigt.

Ein elektronisches Österreich-Relief samt einem dazugehörigen Schaltpult vermittelt die Stromflußsituation im österreichischen Hochspannungsnetz und zeigt deutlich die diesbezüglichen grundlegenden Unterschiede zwischen Sommer- und Winterhalbjahr. Zusätzlich können per Knopfdruck Wärme-, Lauf- und Speicherkraftwerke, Umspannwerke und international bedeutsame Kurzkupplungen abgerufen werden.

Schautafeln informieren über Kraftwerks- und Turbinentypen und die jahreszeitlich unterschiedliche Abdeckung von Grund-, Mittel- und Spitzenlast.

Neben der Wasserkraft werden auch andere Energieträger ausführlich erläutert: Es gibt sowohl Schautafeln zu den fossilen Energieträgern Kohle, Erdöl und Erdgas als auch zu erneuerbaren Energieformen wie beispielsweise der Biomasse, der Sonnenenergie, der nutzbaren Umgebungswärme, . . . Eine Photovoltaik-Anlage — auch sie kann selbsttätig bedient werden — zeigt, wie im Solarkraftwerk die Stromerzeugung funktioniert.

Imposante Modelle, wie ein ehemaliges Original-Laufrad aus dem Kraftwerk Staning und ein Schritt für Schritt vom Besucher bedienbarer Maschinensatz mit Generator und Turbine, ergänzen dieses Wissen.

Viel Raum wird im IZ dem interessanten und wichtigen Wissensgebiet der Ökologie gewidmet.

Ein eigener Trakt ist in ein begehbares Seemodell mit Fisch- und Vogelpräparaten umgebaut worden. Der Besucher betritt es durch einen Kanaleinstieg und erfährt anhand einer Modellandschaft und eines Video-Films Wissenswertes über Gewässergüteklassen, über die ökologischen Zusammenhänge von Flora und Fauna und die Selbstreinigung eines Flusses.

In Vitrinenschränken wird die biologische Güte der Enns im speziellen aufgezeigt. Sowohl die Wasserqualität entlang der Enns und ihre Verbesserung durch die Schließung von Fabriken und den Bau von Kläranlagen als auch der Fisch- und Wasservogelbestand des Staninger Stauraumes werden erläutert.

Weiters äußerst ansprechend gestaltete Vitrinen stellen die sensiblen Naturräume »Auwald« und »Autümpel« vor. Wissenswertes über Pflanzen- und Tiergemeinschaften des Tümpels und seine mögliche Verlandung, über Singvögel und Nagetiere des Auwaldes und deren Spuren kann man sich hier aneignen.



Foto: Kranzmayr, Steyr

Das »Herzstück« des Zentrums stellt die Multi-Media-Show dar; ihr Titel, »10 Milliarden Jahre Energie«, ist namensgebend für die gesamte Informationseinrichtung.

Beginnend beim Urknall, werden grundlegende Erkenntnisse über die Entstehung unseres Universums im allgemeinen und die erdkundliche Entwicklung unserer Heimat im speziellen (tertiäre Gebirgsfaltung, glaziale und fluviale Erosion, . . .) aufgezeigt. Auf vor allem optisch, aber auch akustisch beeindruckende Weise wird die Enns als bedeutende Lebensader für ihr Umland in vergangenen und gegenwärtigen Zeiten vorgestellt: Die Flößerei, die Schiffahrt und vor allem die Wasserkraftnutzung im 20. Jhdt. stellen wesentliche Abschnitte dieser Multi-Media-Show dar.

Ausführliche Information über moderne Flußkraftwerke an der Enns wird im Obergeschoß geboten. Sowohl Schautafeln als auch ein Film, projiziert auf eine Video-Großleinwand, erschließen den Besuchern interessantes Wissen über die Ennskraftwerke AG und die zwölf von diesem Unternehmen betreuten Laufkraftwerke.

In einer Sonderausstellung werden erst seit wenigen Monaten sensationelle archäologische Funde präsentiert. In etlichen Grabungen, ausgeführt von Mitgliedern des Institutes für Ur- und Frühgeschichte der Univ. Wien, ist ein unmittelbar hinter dem IZ-Staning gelegenes frühmittelalterliches Gräberfeld (8./9. Jhdt.) geöffnet worden. Neben den menschlichen Skeletten sind zahlreiche Funde gehoben worden. Klingen, Messer, Schwerter und Lanzen, Tonscherben, Schmuckreifen, Glasperlen und Schnallen sind in mühsamer Kleinarbeit restauriert worden und können nun im IZ bewundert werden. (In einer der nächsten Folgen dieser »Heimatkundlichen Beilagen« wird ein Beitrag dieses Gräberfeldes von Haidershofen ausführlich behandelt.)

Zusätzlich zu den vielfältigen und aktuellen Informationen im modern ausgestatteten Inneren des Ausstellungszentrums laden etliche Außenanlagen zum Wissenserwerb in der freien Natur ein.

Ein kleiner Beobachtungsteich ist in unmittelbarer Nähe des IZ gelegen, ein zweiter großer Autümpel befindet sich am linken Ennsufer. Rechtsufrig und nur wenige Gehminuten vom Besucherzentrum entfernt ragt eine Konglomeratwand auf. Fast alle Gesteine des Einzugsgebietes der Enns sind dort aufzufinden.



Schüler arbeiten mit einem Biologen im Freien. Foto: Kranzmayr

Diese verfestigten Schotterfluren sind während der Eiszeiten abgelagert und durch das Schmelzwasser in den Zwischeneiszeiten wieder abgetragen worden.

Die große Schar der Radfahrer und das Wandervolk können ihr Hobby mit einem Besuch im Info-Zentrum verbinden, denn ein beschilderter Rundweg führt um den Stausee und verbindet Steyr und Staning.

Besonders technisch Interessierten ist ein Besuch des Kraftwerkes Staning zu empfehlen. Gegen Voranmeldung können Besuchergruppen werktags dieses Laufkraftwerk, eine Anlage mit Schwellbetrieb und drei Maschinensätzen, besichtigen.

Ebenfalls für speziell Interessierte, im besonderen für ein Fachpublikum, bieten Wissenschaftler des Vereins für Ökologie und Umwelt Führungen im benachbarten »Institut für Öko-Ethologie« an.

Eine weitere Attraktion ist das Ausflugsschiff »Sophie Lena«, das zwischen dem Kraftwerk Staning und Steyr verkehrt. Diese Plätte, ausgestattet mit Bordküche und Tanzfläche, bietet 100 Personen Platz und kann für verschiedene Anlässe gechartert werden.

Öffnungszeiten — Kontaktadressen

Info-Zentrum Staning und Kraftwerk Staning:

BESUCHERGRUPPEN:

Die Besichtigung des IZ und des KW (nur werktags) ist für Gruppen ab 10 Personen und nach Absprache möglich.

Voranmeldung: Pressestelle der Ennskraft 07252/81122/414.

EINZELBESUCHER:

An jedem 1. Sonntag eines Monats von April bis Juli und von September bis Oktober ist das IZ (nicht jedoch das KW) von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.

DER EINTRITT IST FREI!

Öko-Ethologisches Institut: Voranmeldung: 07252/37175

Enns-Schiffahrt: Auskünfte und Anmeldung:
Schiffahrtsunternehmen B. Nußbaummüller
Tel. 07253/4622 oder 208

Jährlich besuchen knapp 10.000 Gäste das Info-Zentrum der Ennskraft. Schulklassen machen einen großen Anteil davon aus, denn die teilweise lehrplangerecht erstellte Ausstattung ermöglicht projektorientiertes Arbeiten und bietet wesentliches Wissen für jede Schulstufe. Stark steigend ist allerdings auch das Interesse von Erwachsenen, das IZ ist ein beliebtes Ausflugsziel für Vereine und Verbände, für Lehrerkollegien und Firmenbelegschaften, für private Freundeskreise und andere Gruppen.

Mehr und mehr Anklang findet das reichhaltige, übersichtlich angelegte IZ-Archiv: Umfassende Literatur zu historischen, regionalen und energiewirtschaftlichen Themen kann hier gelesen, bearbeitet und — begrenzt — entlehnt werden.

DIE BETREUER DES INFO-ZENTRUMS FREUEN SICH AUF IHREN BALDIGEN BESUCH! — SIE SIND GERNE BEREIT, IHREN AUSFLUG INS IZ-STANING UND ZU ANDEREN KOMBINATIONSZIELEN IM ENNSTAL MIT IHNEN ZU PLANEN!



Informationszentrum Staning Foto: Kranzmayr, Steyr

Mostviertler Preßhäuser

Verborgene Kostbarkeiten naiver Architektur

(Prof. Mag. Dr. Heimo Cerny)

Im breiten Spektrum der sogenannten naiven Architektur in Niederösterreich wurde den Preßhäusern und Kellerstöckln (auch »Reibnstöckl« genannt) bisher kaum Beachtung geschenkt. Selbst in Johann Kräftners Standardwerk »Naive Architektur« (Verlag NÖ Pressehaus, St.Pölten 1987) findet das Mostviertler Kellerhaus nur marginale Erwähnung und ist lediglich mit einem einzigen Bildbeispiel vertreten.

Im Gegensatz dazu wurden die Kellerhäuser und -gassen des Weinviertels und der Wachau längst als Kostbarkeiten ländlicher Bauweise erkannt und eingeschätzt. Das mag vielleicht daran liegen, daß Niederösterreich in erster Linie ein Weinland ist und daher die Weinbaugebiete als weitaus attraktiver gelten als die Mostregionen. Holt sich doch jeder Weinkenner sein gutes Tröpferl bei »seinem« Weinhauer in der Kellergasse, wo es bekanntlich auch am besten schmeckt! Wer aber fährt heute noch zu seinem Mostbauern? Die Preßhäuser und Kellerstöckl des Mostviertels sind — mit ganz wenigen Ausnahmen — funktionslos geworden, während sie im Weinviertel noch immer ihren Zweck erfüllen.

Die Mostviertler Preßhäuser sind imposante Baukörper — mitunter wahre »Mosttempel« — meist zweigeschoßig, und in ihren Proportionen den mächtigen Vierkantern harmonisch angepaßt. In der Haager Gegend vornehmlich in Sichtziegelbauweise, rund um Amstetten meist gekalkt oder gefärbelt, mit originellen Fassaden und Fensterformen sowie geschnitzten Toren. Erbaut wurden die meisten im Verlauf des vorigen Jahrhunderts, im »Jahrhundert des Mostes«, als jeder Vierkanter noch von 500 bis 1000 Obstbäumen umgeben war und jährlich hunderte Eimer (1 Eimer = 56 Liter) Most gekeltert wurden. Es sind reine Zweckbauten, die notwendig wurden, wenn das Haus selbst zu wenig Platz für die aufwendige Mostproduktion bot und der hauseigene Keller sich als zu klein oder zu wenig tief erwies.

Seit der Bauernbefreiung 1848 war die Mosterzeugung für viele Landwirte dieser Region zum Haupterwerbszweig geworden, gewinnbringender als Viehzucht und Getreidebau. Der volle Mostkeller war die beste Sparbüchse, der Mostverkauf an die Gastwirte der näheren, aber auch weiteren Umgebung — sogar Wien und Salzburg wurden beliefert — wurde zur Quelle des Wohlstands. Die meisten Vierkanthöfe erhielten damals durch Aufstockung oder gänzlichen Neubau ihr heutiges Aussehen. Die Erinnerung an diese »Mostviertler Gründerzeit« ist in der bisweilen noch zu hörenden Redensart »Diese Häuser hat der Most gebaut!« lebendig geblieben.

Im geräumigen Preßhaus befanden sich ebenerdig die zur Mostbereitung notwendigen, ausladenden Gerätschaften: Die mächtige, aus Granit gehauene »Birnreibn« (daher der Name »Reibnstöckl« für das Preßhaus), deren schwerer Walzenstein im kreisförmigen »Rollnursch« das Obst mit Pferdekraft zerquetschte. Mit Eimern und Schaffeln wurde die Maische sodann in die Preßkare befördert. Prunkstück der Preßkammer war die meist kunstvoll verzierte Druckbaumpresse, von welcher der frische Saft mit einem Schlauch direkt in die Fässer des darunterliegenden Kellergewölbes geleitet wurde. Das Obergeschoß fand als zusätzlicher Getreidespeicher (»Troadkasten«) Verwendung.

Wiederum im Gegensatz zu den Weinviertler Preßhäusern, die in den Kellergassen zu ganzen Ensembles zusammengewachsen sind und eigene Kellerviertel bilden, sind die Mostviertler »Reibnstöckl« nur vereinzelt und keineswegs bei jedem Vierkanthof anzutreffen. Meist liegen sie abseits der Höfe im Schatten jahrhundertealter Birnbäume, von Hollerstauden oder wildem Wein überwuchert, von modernen Lager- und Maschinenhallen verdrängt. Dem primären Gesichtsfeld oftmals entrückt, sind sie mit dem richtigen »G'spür« dennoch nicht allzu schwer zu finden entlang der Moststraßen im Bezirk Amstetten.

Seitdem der Mostkonsum in den letzten Jahrzehnten mit steigendem Wohlstand rapide zurückgegangen, ja fast gänzlich erloschen ist, sind auch die meisten Preßhäuser funktionslos und überflüssig geworden, denn zur Herstellung eines Fäßchens Haustrunk für die kleingewordene bäuerliche Familie sind heute keine Preßhäuser mehr vonnöten. Zum Teil wurden sie ohnehin schon abgetragen, teils hat man sie zu Garagen oder Lagerräumen umgebaut, teils dämmern sie in pittoresker Verwahrlosung ihrem weiteren Verfall entgegen. Freilich bestätigt auch hier die Ausnahme die Regel, und man ist überrascht, hin und wieder ein stilgerecht renoviertes Kellerstöckl zu Gesicht zu kriegen. Im Idealfall ist es zu einem urigen Mostheurigen adaptiert worden.

Eine Bestandsaufnahme aller noch existierenden Preßhäuser des Mostviertels wäre ein Gebot der Stunde, um zu retten, was noch zu retten ist. In der reichen Kulturlandschaft des Mostviertels sollte das Bewußtsein geweckt und gestärkt werden, daß diese alten Kellerhäuser als höchst reizvoller Kontrapunkt zu den prachtvollen Vierkanthöfen unbedingt erhaltenswürdig sind!

AVISO: Förderungsaktion zur Erhaltung der Mostviertler Preßhäuser in Vorbereitung! Wenn Sie selbst ein erhaltenswertes Preßhaus bzw. Kellerstöckl besitzen und es stilgerecht renovieren wollen, so kontaktieren Sie bitte den Verein »Die Mostgalerie«, 3300 Stift Ardagger, Tel. 07479/6400. Sie erhalten dort genauere Informationen betreffend Bauberatung und die Möglichkeit eines Kostenzuschusses seitens der NÖ Landesregierung (Projekt Dorferneuerung).

…e repräsentative Auswahl für die Vielzahl erhaltenswerter Preß- und Kellerhäuser im Bezirk Amstetten



Abb. 1: . . . in Eisenreichdornach



Abb. 2: . . . in Preinsbach



Abb. 4: . . . bei Haag



Abb. 3: . . . in Flachsberg (Strengberg)

Ländlicher Raum, Nahversorgung und Lebensqualität

(Fritz Rafetseder)

Vor rund 20 Jahren gab es noch über 24.000 Geschäfte in Österreich. Heute sind es bereits weniger als 9.000 Läden und im Jahre 2000 werden es nach vorsichtiger Schätzung weniger als 8.000 sein. »Endspiel-Szenarien« lassen schließlich nur mehr 5.000 bis 6.000 Geschäfte zu. Eine solche Zahl würde bedeuten, daß es im Versorgungsnetz große Löcher gibt (— und nebenbei die Bildung eines marktbeherrschenden Oligopols, das die Preise diktieren kann).

Wie ist es zu dieser Entwicklung gekommen?

Am Anfang war das Auto! Der B e s t a n d an Pkw's lag 1960 etwa auf gleicher Höhe wie die jährlichen Z u w a c h s r a t e n der letzten Jahre! Das Phänomen der radikalen individuellen Mobilität durch die Motorisierung zertrümmerte innerhalb weniger Jahrzehnte die althergebrachten Lebensgewohnheiten der Bevölkerung. Die Radikalität der Änderung findet nur in einem zweiten (den Wandel unterstützenden) Phänomen eine Entsprechung: dem Fernsehen! Wobei der Wertewechsel im ländlichen Raum vielleicht noch intensiver vor sich ging als im städtischen Bereich, da die Strukturen im Dorf zuvor traditionellerweise verfestigter waren als in der Stadt.

Was heute unter dem Begriff »Dorferneuerung« mehr sein will als Fassadenfärbelung, muß versuchen, einem eigentlich als solches nicht mehr existierenden Kultur- und Wirtschaftsraum Leben einzuhauchen. Damit will nicht gesagt sein, daß dies ein unmögliches Unterfangen wäre; daß ein solcher Versuch aber vor ungewöhnlichen (und ungewohnten) Schwierigkeiten steht, wird jedem damit Befaßten geläufig sein.

Zurück zum Thema Nahversorgung:

Zu der starken Zunahme der Motorisierung kam die Möglichkeit, die Vorratshaltung im Haushalt durch Kühl- und Tiefkühlgeräte zu verbessern, die Haltbarkeit der Lebensmittel nahm zu. Soziale Veränderungen griffen Platz wie der Nebenerwerb vieler Landwirte und die Berufstätigkeit vieler, vor allem junger Frauen. Beides bewirkte eine starke Zunahme des Pendlerwesens, was größere Ungebundenheit und »Zentrendrift« bedeutete. Dem entsprach ein Angebot auf dem Markt, das dem neuen Typus des Konsumenten entgegenkam: Großraumläden für Massenvertrieb. Wirtschaftliche Packungsgrößen (Großpackungen) erfordern wiederum Fahrzeuge als Transportmittel. (Denken Sie an Waschmitteltrommeln und Getränkekisten!) Die Sortimentserweiterung als Folge zunehmenden Wohlstandes erfordert immer mehr Verkaufsfläche; ebenfalls ein Vorteil für großflächige Läden. Großbetriebsformen sind weiters durch rationellere Betriebsabläufe begünstigt; preisaggressive Diskonter mit schnelldrehendem, stark eingeschränktem Sortiment ohne Serviceleistungen zerstören die Preis-Leistungsverhältnisse im Kopf des Konsumenten. Kein Konsument rechnet die Zufahrtskosten seinen Einkäufen auf; kaum jemandem fällt auf, daß die Infrastrukturkosten rund um Einkaufszentren und Verbrauchermärkte von der Allgemeinheit getragen werden. Die Finanzkraft der Filialsysteme ermöglicht ausgeprägte Verdrängungs- und Wachstumsstrategien auf Kosten der Klein- und Mittelbetriebe. In Österreich führte der Vernichtungswettbewerb der großen Filialsysteme dazu, daß europaweit die größte Dichte an Verkaufsflächen besteht (m^2/Einwohner) und logischerweise umgekehrt die schlechteste Flächenrentabilität (Ertrag/m^2). Die Folge: Die »Nähe« als ursprünglich wichtigster Parameter für die Kaufentscheidung verlor und verliert immer noch an Bedeutung. Die Nachfrage nach Gütern des täglichen Bedarfs sinkt auf 30% bis 40% der Gesamtnachfrage — vorwiegend Frischware wird noch im engen Umkreis gekauft. Dies erfordert in Landgemeinden ein Potential von ungefähr 1.000 Einwohnern; wird es nicht erreicht, ist die Nahversorgung stark gefährdet. Konzernfilialen benötigen größere Einheiten, um profitabel geführt zu werden — sie ersetzen also keineswegs die Nahversorger, die von ihnen aus dem Markt gedrängt wurden. Ist die Lücke einmal entstanden, ist der letzte Nahversorger verschwunden, wird den Konsumenten sehr schnell klar, daß sie etwas vermissen, was für sie bisher selbstverständliche Lebensqualität war. Noch dazu bewirkt eine solche Aufgabe eines Wirtschaftsplatzes oft eine Erosion; es folgen Bäcker, Fleischhauer, Wirt — so noch vorhanden. Nicht nur dem mobilitätsschwachen Konsumenten fehlt die Einkaufsquelle, auch die wichtige Kleinigkeit, die schnell besorgt werden muß, zwingt nun zum Auspendeln in entfernte Zentren. Es fehlt — vor allem den Frauen — die Kommunikationsmöglichkeit. Auf dem Land treffen sich die Männer im Wirtshaus und im Lagerhaus; die Frauen aber im Geschäft. Die ökologische Problematik liegt auf der Hand — sie könnte auch der Schlüssel für eine Trendumkehr sein. Steigt das Umweltbewußtsein, könnte manche Einkaufsfahrt ausfallen; steigen die Fahrtkosten spürbar (Kostenwahrheit für den Individualverkehr!), könnte die Nähe wieder mehr an Bedeutung erlangen.

Nicht vergessen darf werden, daß jeder Nahversorger bemüht sein muß, sein Angebotspaket auf den modernen Konsumenten abzustimmen, er muß mit entsprechenden Investitionen Sortiments- und Preiskompetenz beweisen. Da die Eigenkapitaldecke durch den Konkurrenzdruck ausgedünnt ist, fällt es ihm naturgemäß oft schwer, mit der Innovationskraft der großen Kapitalgruppen Schritt zu halten.

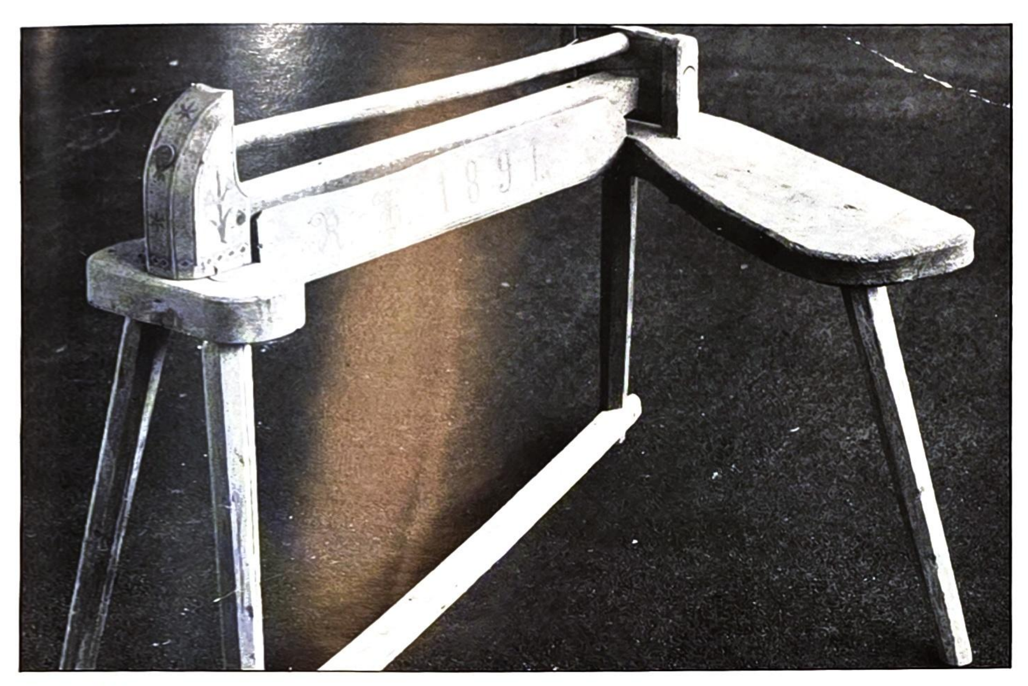
Der Gesellschaft stellt sich die Frage: Soll ich bestimmte Wirtschaftsformen (z.B. Landwirtschaft oder Nahversorgung) erhalten oder auf sie verzichten? Kommt sie zum Schluß: Ich will sie erhalten — dann muß sie fördern, und zwar nicht nur kosmetisch. Fördern vor allem in dem Sinne, daß die Rahmenbedingungen geändert werden, aber auch im Sinne einer Direktförderung. Die kommende Generation ist sicher nicht mehr bereit, in ausreichendem Maße eine Aufgabe zu übernehmen, die weder entsprechend geschätzt noch entgolten wird. Spätestens dann wird die Gesellschaft erkennen, was Nahversorgung für die Lebensqualität bedeutet. Nur — sie dann neu herzustellen, ist bestenfalls sehr teuer, schlimmstenfalls unmöglich.

Quellenangabe: Institut für Handelsforschung Wien.

Flachsverarbeitung

Vom »Hoar« zum Leinen

(Johann Hintermayr)



Sitzbrechl

Schon in der Völkerwanderungszeit soll es bei uns in Niederösterreich den Flachsanbau gegeben haben. Diese Annahme bezieht sich auf die damalige Gewandung aus Leinen für Männer und Frauen, die auf eine bodenständige Flachskultur hinweist. Dadurch hatte gerade dieser Wirtschaftszweig in den Jahrhunderten der Naturalwirtschaft eine große Bedeutung und so zählte das Leinen zu den wichtigsten Textilien.

Noch um die Jahrhundertwende baute bei uns im Mostviertel jeder Bauer eine kleine Fläche Flachs an. Um »Georgi« (24. April) säten die Männer, bei kleineren Wirtschaften auch die Frauen, den Leinsamen in einen gut vorbereiteten Acker. Der Flachs ist eine einjährige Faser- und Ölpflanze mit lichtgrünen Blättern und zarten, himmelblauen Blüten. Die Fruchtkapseln sind mit leinölhaltigen Samen gefüllt.

Die Ernte setzte im Hochsommer — ungefähr drei Monate nach der Aussaat — ein. Diese Arbeit war dem weiblichen Personal vorbehalten. Mit den Händen faßte man mehrere Flachshalme (»Hoarfangen«) zusammen, zog sie samt der Wurzel aus dem Ackerboden und legte sie vorläufig schichtenweise in Bündeln zur Seite. Noch am selben Tag wurde der Flachs zu »Mandeln« gestellt oder kreuz und quer aufgehüfelt.

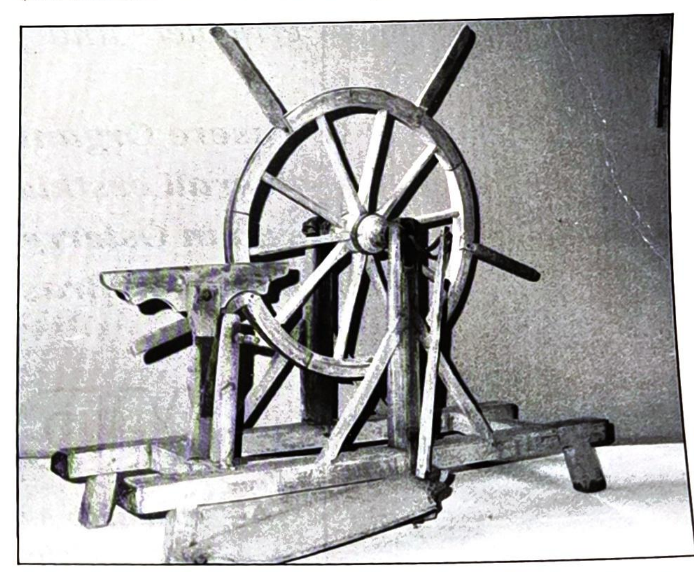
Nach dem Einführen des auf dem Felde getrockneten Flachses wurden die Samenkapseln oder »Bollen« entfernt. Hiezu bediente man sich eiserner, langspitziger Kämme (Hoarriffeln). Durch vorsichtiges händisches Ausschlagen der Bollen lösten sich die Körner aus ihren Schalen. Der Samen (»Linsad«) wurde im Haus als Heil- und Nahrungsmittel benötigt.

Die in der Bastschicht der Pflanze gebundenen Fasern mußten nun gelöst werden. Dies geschieht durch das Retzen, Dörren und Brecheln. Die Flachsstengel, auch Flachsstroh genannt, wurden im Freien auf einer Wiese einige Zeit hindurch ausgebreitet. Durch die nächtliche Bodenfeuchte, durch Regen — gebündelt legte man die Stengel auch für einige Zeit in einen Wassertümpel — wurden die holzigen Stengel »geretzt« und dadurch »moarb« (mürbe, fein). Danach folgte das »Hoar-Mandln«, das Aufhäufeln des geretzten Hoar, damit er durch Wind und Sonne trocknet. In späterer Folge wurde der Flachs in der Brechlhütte bzw. im Dörrofen (Dörrhäusl) gedörrt und gebrechelt. Mit einer scherenförmigen Brechel wurde dabei der Stengel aufgefasert. Zur Bewältigung größerer Flachsmengen war der Flachsrolltisch (»Hoarrolln«) sehr geeignet. Das Vorbrecheln war in der Regel Männerarbeit.

Zur vollständigen Entfernung der Holzteile ist noch das »Schwingen« des Flachses notwendig. Dies geschah mittels eines Schwingrades (Schwingbock, auch »Flachtn« genannt). Um die feinen Reistenfasern vom Werg (»Werch«) zu trennen, wurden die gebrechelten Flachsstengel durch vielspitzige Eisenbürsten, die sogenannten »Hoarhacheln«, gezogen. Diesen Vorgang nennt man »hecheln«/»hacheln:. Der so gewonnene »Hoar« konnte nun gesponnen und zu Leinen (»Laiwaund«) verarbeitet werden. Durch die Baumwolle hat der Flachs in unserer Zeit seine Bedeutung als Faserpflanze verloren.

Die vielen Arbeitsvorgänge der Flachsverarbeitung beschreibt sehr deutlich ein Bauernspruch: »Der Hoar muaß zwölfmal in d'Hand genumma wern«.

(Aus: Mostviertel und sein Museum in Haag, 1978)



Schwingbock / »Flachtn« Foto: Cisar, Haag